



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURNA YEMİŞLİ MİNİ TART

Elif Korkmazel

3 yemek kaşığı turna yemişı
100 gram bitter çikolata
100 gram tereyağı
50 gram un
100 gram şeker
Yarım çay kaşığı tarçın
3 yumurta
Pudra şekeri

Çikolatayı parçalayıp benmari usulüyle eritin, tereyağını ekleyin, eriyinceye kadar karıştırın. Un, şeker, tarçın, yumurta ve turna yemişini ilave edin. Porselen tart kaplarını tereyağıyla yağlayın, içlerine şeker serpin. Karışımı bu kaplara paylaştırın ve 180 derecedeki fırının ortasında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarınca kapların etrafını bıçak yardımıyla açın, ters çevirin, üzerine pudra şekeri serpin. Tartların içi yumuşak ve akıcı olacaktır. Tartları vanilya ve turna yemişı sosuyla da servis edebilirsiniz. Turna yemişı sosu için 10 ml elma suyu, 100 gram esmer şeker, 1 çubuk tarçın ve 170 gram turna yemişı, bir portakalın kabuğunu ve suyunu orta ateşte 20 dakika kaynatın. Sosu bir gün bekletmek lezzetini artıracaktır.