



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURTA

1.5 Paket bitter çikolata
1 Su Bardağı Pudra şekeri
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Un
2 Adet Yumurta
1/2 Adet portakalın rendesi
1/2 Çay Kaşığı Tuz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Bitter çikolatayı ve tereyağını benmari usulü eritelim, içine pudra şekerini ve portakal kabuğu rendesini de katalım ve iyice çırpalım. Unu ekleyip çırpmaya devam edelim. Yumurtaları da karışımın içine kırıp yavaş yavaş yedirelim, son olarak tuzu ilave edip karıştıralım. Karışımı 3 adet küçük fırın kabına paylaştıralım. İçine su konulmuş büyük bir fırın tepsisinin içine küçük fırın kaplarını yerleştirelim. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 50 dakika pişirelim. İlininca üzerini pudra şekeriyle süsleyelim.

