



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TURTA

125 gr. margarin
4 adet yumurta
1 bardak şeker
yeterince kakao
1 kahve fincanı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Bir miktar nişasta

2 bardak sütün yarım bardağını ayırıp kalanını ocağa koyun.
Yarım bardak süt ile şeker, nişasta ve kakaoyu pütürlü hale gelene kadar karıştırın.
Kaynayan süte azar azar karıştırarak ekleyin. 2-3 dk. pişirip ocaktan alın.
Diğer yanda yumuşak margarin şeker ile karıştırın.
Yumurtaları ilave edin.
Süt ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin.
En son un, kakao ve kabartma tozunu ekleyip son kez karıştırın.
Elde ettiğiniz kaşımın yarısını yağlanmış kelepçeli kalıba dökün.
Üzerine soğuttuğunuz kakaolu sosu döküp kenarlara fazla yaklaştırmadan yayın.
En üste kalan hamuru döküp kaşık ile düzeltin.
180 C derece de ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirin.



Fotoğraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014