



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÜZÜMLÜ DİLİMLER

125 gr margarin
200 gr bitter çikolata
2 adet yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı kuru üzüm
1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı antepfıstığı (file)

Derin bir kapta margarin ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın. Yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin. Eritilmiş ve soğutulmuş bitter çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak un ve kuru üzümü de ilave edip karıştırın. Yağladığınız ve unladığınız dikdörtgen kalıba aktarın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. soğuduktan sonra üzerine antep fıstığı ve pudra şekeri dökebilirsiniz

