



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÜZÜMLÜ TART

Malzemeler:

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

1 çorba kaşığı toz şeker

1 adet yumurta

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 kahve fincanı su

Krema için:

200 gram bitter çikolata

1 paket krem şanti

Yarım su bardağı üzüm suyu

Yarım su bardağı süt

Üzeri için:

Siyah üzüm

Pudra şekeri

Hazırlanışı:

Unun ortasını havuz gibi açıp toz şeker, yumurta, sıvıyağ ve suyu ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Fırın kabını yağlayın. Hamuru elinizle şekil vererek kabın içine yayın. Üzerini kabarmamsı için çatalla delin. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 20 dakika süreyle pişirin. Krem şantiyi üzüm suyu ve sütle çırpın. Çikolatayı benmari usulü eritin ılınmaya bırakın. Krem şanti ile karıştırın. Tartın üzerine çikolatalı kremayı yayın. Pudra şekeri ve siyah üzümle süsleyerek servis edin.