



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE CEVİZLİ DİLİMLER

150 ml krema
100 gr bitter çikolata
100 gr margarin
1 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı un
3 yumurta
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz
Çikolatalı Sos:
150 gr sütlü çikolata
Yarım çay bardağı krema
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz

Margarin, krema ve bitter çikolatayı bir kaptan benmari usulü eritin. Ocaktan indirip ılıtın. Şeker, un, 3 yumurta ve cevizi derin bir kaba alın. Çikolatalı karışımı ekleyip iyice karıştırın. Karışımı içi yağlı kâğıtla kaplanmış kare bir kalıba iki parmak kalınlığında olacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılındırın.

Çikolatalı sos için, krema ve çikolatayı bir tencerede karıştırıp eritin. Hafifçe ılıtıp kekin üzerine gezdirerek dökün. Kaşığı tersi ile üzerini düzleyin. İnce çekilmiş ceviz serpiştirin. Çikolatalı sos donduktan sonra dilimleyip servis yapın.