



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI VE CEVİZLİ FONDAN

2 yemek kaşığı ceviz, ince doğranmış
1 yemek kaşığı esmer şeker
150 g bitter çikolata
150 g tereyağı, doğranmış
85 g pudra şekeri
3 büyük yumurta, 3 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao

Ceviz ve esmer şekeri birlikte karıştırın. 6 mini puding kasesinin iç kısmını yağlayın, daha sonra kapları ceviz karışımında kaşıklayın ve çalkalayın.

Çikolata, tereyağı ve pudra şekerini bir tencerede karıştırarak eritin, biraz soğumaya bırakın, sonra içine yumurta ve yumurta sarısını çırpın ve unu katın. Karışımı puding kaselerinin arasına böldükten sonra 30 dakika soğuduktan sonra bırakın.

Fırını 180 ° C'ye önceden ısıtın. Fondanları ısıtılmış fırın tepsisine aktarın ve fırında 8 dakika pişirin. Fondanları 2 dakika soğumaya bırakın, sonra serperek servis yapın.

