



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE MEYVELİ KOLAY TART

1 su bardağı hazır çikolata sos
2 çorba kaşığı toz badem
50 gr. Tereyağ
2 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta akı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet taze şeftali

Çikolata sosu, yumurta sarısı, badem, un, kabartma tozu, tereyağını bir kabin içinde karıştırın. Ayrı bir yerde çirpilmiş yumurta aklarını bu karışıma ilave edin. Bir fırın kabına koyup 12-15 dakika 175 derece de pişirin.
