



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YER FISTIKLI PİZZA

125 gram oda sıcaklığında tereyağı
3/4 su bardağı yer fıstığı ezmesi(krem fıstık)
Yarım çay kaşığı vanilya ekstratı
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
3 su bardağı un
12 adet marshmallow
Yarım su bardağı damla çikolata

Oda sıcaklığındaki tereyağı, yer fıstığı ezmesi, vanilya ekstratı, toz şeker ve pudra şekerini derin bir kaba alıp, özleşene kadar çırpın. Üzerine teker teker yumurtaları ekleyip, çırparak yedirin. Son olarak unu ekleyip, karışıma eşit bir şekilde yayılması için iyice karıştırın (katı bir hamur değil, yapışkan bir karışım elde edeceksiniz). 25 cm çapında bir kabin iç kısmını yağlı kağıt ile kaplayın. Hazırladığınız yapışkan karışımı kalıbın içine yayıp, üzerini bir kaşıkla düzeltin. Pizza tabanını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Pizzanın üzerini doğranmış marshmallow ve damla çikolata ile süsleyin. Kalıbı tekrar fırına verip marshmallow'ların üzeri hafifçe kahverengileşene kadar 4-6 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip dondurma ile servis yapın.

