



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI YUMUŞAK

5 adet yumurta
250 gr bitter çikolata
0.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

200 gram parçalanmış çikolataları yarım bardak süt ilavesi ile Ben-Mari'de eritin. Yumurta aklarına bir tutam tuz serpip sıkı bir köpük olana dek çırpın. Sonra bu köpükten kaşık kaşık alarak ve el mikseri ile çırparak yumurta sarılarına eritin. Bu karışımı Ben-Mari'deki çikolatalara ekleyin ve yine Ben-Mari'de karışım koyulaşana dek pişirin. Bu hamuru bir kek tenceresine veya tabağa 2 cm yüksekliğinde yayın ve ılınmaya bırakın. Bu sırada 50 gram çikolatayı 4-5 kaşık su katıp yine Ben-Mari'de eritin. İyice eriyince bunu önce yaydığınız hamurun üzerine dökün ve bir spatula yardımıyla her tarafına sürün. 1 saat buzdolabında tutun ve yanında çırpılmış krema ile servis yapın. Öneri: Eğer buzdolabında çok uzun süre kaldıysa servisten 2 saat önce dışarı çıkarın.