



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK VE ÇİKOLATA TATLISI

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr sütsüz (bitter) ikolata
2 orba kaşığı su
125 gr (1/2 su bardağı) toz Őeker
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
125 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un
kahve kaşığının ucuyla tuz
2 yumurta
60 gr (1/3 su bardağı) fındık (ince kıyılmış).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız. 20 cm'lik bir tepsiyi 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Çikolata, su ve tereyağı orta boy bir tencereye koyup hafif ateŐte tahta bir kaşıkla karıştırarak eritiniz. Tencereyi ateŐten alınız. Őeker ve vanilya esansını ekleyip soğuması için bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kaseye unu eleyip tuzu katınız; çikolata karışımını yavaş yavaş karıştırarak ekleyiniz. İyice ırpınız.

Son olarak kıyılmış fındığı katıp, karışımı yağlanmış olduğunuz tepsiye boşaltınız.

30-35 dakika, bir bıçak batırdığınız zaman temiz çıkana kadar, pişiriniz. Soğuyunca karelere kesip servis ediniz.

Not: Bu Amerikan tatlısı karelere kesilip çay ya da dondurma ile servis edilir.