



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SICAK IKOLATALI TERİN

Malzemeler:

1 su bardađı bitter çikolata

1 su bardağı tereyağı

4 adet yumurta

4 yemek kağığı toz Őeker

1 ay kağığı pudra Őekeri

Aldığı kadar un

Vanilya sos:

100 gram krema

10 gram tereyađı

100 gram fildiŐi çikolata 10 gram Hindistan ceviz

Tereyağını eritin krema çikolata ve hindistancevizini ekleyip iyice karıŐtırın.

ilek sos:

100 gram ilek

50 gram Őeker Őurubu

Őurupla ilekleri karıŐtırın.

HazırlanıŐı:

İlk önce yağı bir tavada eritin. Çikolatayı rendeleyip yağa karıŐtırın. Yumurta ve Őekeri karıŐtırarak kabartın.

Sonra pudra Őekeri ve un ilave edip, yağlanmış kalıplara doldurun. Daha önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 12 dakika piŐirin. Kalıptan çıkartıp tabağa koyun. Soslarla beraber servise sunun.