



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI ÇİLEKLİ PASTA

15 adet çilek

Haşhaşlı taban için:

1 çay bardağı tozşeker

2 adet yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı yoğurt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı haşhaş

1 su bardağı irmik

2 su bardağı un

Çikolata sos için:

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

200 gram krema

Taban için tozşeker ve yumurtaları çırpın. Sıvıyağ, yoğurt, vanilya, kabartma tozu, haşhaş ve irmik ilave edip kaşıkla karıştırın. Un ekleyip, koyu olmayacak bir kıvam elde edin. Karışımı yağlanmış fırın tepsisine boşaltıp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuyunca dilediğiniz şekilde bir kalıpla kesin. Üzerine dilimlediğiniz çilekleri yerleştirin. Çikolata sos için çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ekleyip karıştırın. Karışımı çileklerin üzerine gezdirin. Dilimleyip servis yapın.

