



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BADEMLİ ÇÖREK

4 tane yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı bal
2,5 su bardağı badem unu
1 paket vanilya
75 gram margarin
150 gram bitter çikolata

Yumurta akı, toz şeker, margarin, bal, badem unu, vanilya ve hindistancevizini derin bir kaptaki karıştırın. Koyulaşmaya kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Soğuması için serin bir yerde dinlendirin.

Tepsiye yağlı kağıt serin. Soğuyup koyulaşan hamurdan birer yemek kaşığı alıp top haline getirin ve elinizle ters lale şeklini oluşturun.

Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp soğumasını sağlayın.

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan çöreklerin tabanını sosa batırın. Kalan çikolatayla da üzerine çizgiler yapın. çikolatalar donduktan sonra servis yapın.

