



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ MİNİ ÇİKOLATALAR

Malzeme:

2 adet yumurta

1/2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

1 + 1/4 su bardağı krema

300 gr bitter çikolata

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Beyazını, tozşekeri ve hindistancevizini bir kaptaki karıştırın. Sonra bu karışımı büyük boy yuvarlak tart tepsisine elinizle bastırarak iyice yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında altın sarısı rengini alana kadar 10 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın. Kremayı orta ateşte ısıtıp ufak parçalara ayırmış olduğunuz bitter çikolatayı ilave edin. Çikolata iyice eriyince ocaktan alın, ılınca hindistancevizinin üzerine dökün. Soğuduktan sonra 7 santim çapında yuvarlak bir kesici yardımıyla kesin. Servis yapın.
