



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ CEVİZLİ DİLİMLER

125 gr margarin
Yarım su bardağı eritilmiş çikolata
3 tatlı kaşığı nescafe
Yarım su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Margarin küçük bir tencereye alınıp çikolata eklenir kısık ateşte eriyene dek karıştırarak pişirilir ve kahve eklenip eriyene dek karıştırılıp ocaktan alınarak büyük bir kaba dökülür. Bu karışıma şeker, yumurta, vanilya eklenip iyice karıştırılır, un ve cevizde eklenip karıştırılır, hazırlanan karışım yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen yayvan bir fırın tepsisine dökülüp üzeri düzeltilir ve önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 15dk kadar içi hafif ıslak kalacak şekilde pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra iyice soğutulup dilimlere kesilir, arzuya göre üzeri eritilmiş çikolata ile süslenir.

