



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU TURTA

Hamur için:

200 gram un

100 gram tereyağı

1 yumurta sarısı

Süslemesi için:

240 gram tereyağı

2 bütün yumurta ve 4 yumurta sarısı

200'er gram sade acı çikolata ve pudra şekeri

1 çorba kaşığı kakao

2 çorba kaşığı süsleme şekeri

Un, yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı su ve küçük parçalara ayrılmış tereyağını harmanlayıp top şeklinde hamur elde edin. 30 saat buzdolabında tütün. Turta kalıbını unlayıp içine hamuru yerleştirin. 15 dakika pişirin.

Süslemesi için çikolatayı parçalara ayırıp tereyağında eritin. İlininca, başka bir kapta bütün yumurta ve yumurta sarısını, şeker ve kakaoyla çırparak bir hamur elde edin. içine erimiş çikolata katıp karıştırın. Sonra bunu turtanın üzerine dökün. 45 dakika 120 derecelik fırında pişirin. Ilındığında kalıptan çıkartıp servis öncesi üzerine süsleme şekeri serpin.
