



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ BAR

90 gram bitter çikolata,
yarım su bardağı margarin,
4 adet büyük boy yumurta,
1,5 su bardağı tozşeker,
1 paket vanilya,
1,5 su bardağı un.

Karamelli sos:

yarım su bardağından az margarin,
1 su bardağından biraz fazla kahverengi şeker,
1 orba kaşığı krema

Bir tavada çikolata ve margarinini arasıra karıştırarak, kısık ateşte eritin. Eriyince ocaktan alın. Derin bir kaptaki yumurtaları mikserle yüksek hızda çırpın. Koyu bir görüntü aldığı anda tozşekerini ekleyin. Ardından vanilyayı ilave ederek karıştırın. Tavada erittiğiniz çikolata ve margarin karışımı ile unu ilave edin. İyice karışana dek hamuru orta hızda karıştırın. Hamurun yarısını yağladığınız kalıba boşaltın. Üzerini düzleyin. Orta ısıda fırında üzeri kabuk tutana dek pişirin. Bu arada karamelli sos için, margarin ve şekerini kalın tabanlı bir tavaya alın. Orta ateş üzerinde ara ara karıştırarak, şeker eriyene dek bekleyin. Şeker eridikten sonra eteşi yükseltin ve 1 dakika kaynatın. Tavayı ateşin üzerinden indirin ve kremayı ekleyin. Sıcak kalmasını sağlayın. Karameli, fırından çıkan yarı pişmiş katın üzerine yayın. Kalan hamuru karamelin üzerine dökün. Orta ısıda fırında 25-30 dakika daha pişirin. Barı, kalıbında soğutun ve dilimleyerek servis yapın.