



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARE ÇİKOLATA

1 su bardağı un,
yarım su bardağı pudraşekeri,
çeyrek su bardağı kakao,
5 çorba kaşığı margarin,
1 adet yumurtanın sarısı,
1 çorba kaşığı su.

Sosu için:

125 gram çikolata,
3 çorba kaşığı margarin,
2 çorba kaşığı krema,
ikiye bölünmüş 20 ceviz,
150 gram sütsüz çikolata,
1 çorba kaşığı margarin

180 derecede fırını ısıtın, iki fırın tepsisini yağlı kağıt ile yağlayın. Un, şeker, kakao ve margarini mikserle karıştırın. Yumurta sarısı ve suyu ekleyip iyice karıştırmaya devam edin. Hamuru unlanmış bir yüzeye alın. Yumuşayınca kadar hafif hafif yoğurun. Hamuru ikiye bölerek yarısını plastik folyoyla kaplayın ve dinlenmeye bırakın. Hazırladığınız hamurun diğer yarısını yağlı kağıt üzerinde 4 mm inceliğinde açın. Bir kalıp veya keskin bıçak yardımıyla kare kare kesin. Bisküvileri, hazırladığınız yağlı kalıplara dizin. 10-12 dakika kadar fırınlayın. Çıkartıp soğumaya bırakın. Öbür tepsiyi firma atın. Sosu için: Çikolatayı, margarini ve kremayı ufak bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte çikolata eriyene dek karıştırmaya devam edin. Buzdolabında soğutun ve bir krema sıkacağına doldurarak bisküvilerin üzerini süsleyin. Her bir krema topunun üzerine dörtte bir cevizi dik olarak koyun. Eğer gerekirse buzdolabında biraz daha soğutun. 150 gram sütsüz çikolatayı içi su dolu bir kabın içine margarinle birlikte alarak eriyene dek karıştırın. Bisküvileri üstlerinden tutarak, alt tarafını çikolataya batırın. Sonra yağlı kağıdın üzerine dizin.