



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SIVI ÇİKOLATALI TART

1+1/4 su bardağı un
Çeyrek su bardağı kakao
Yarım su bardağı pudra şekeri
Çeyrek çay kaşığı tuz
125 gram tereyağı
1 yumurta sarısı
1 su bardağı krema
Üstü için:
2 su bardağı fındık ezmesi
1 su bardağı fındık içi

Mutfak robotunda unu, kakaoyu, şekeri ve tuzu karıştırın. Tereyağı ekleyip karıştırın. Yumurta sarısını ekleyin ve biraz daha karıştırın. Geniş bir kabı yağlayıp hamuru içine yerleştirin ve ellerinizle bastırarak kalıba yayın. Hamurun üzerine yağlı kağıt serin ve üzerine kabarmaması için 1-2 avuç nohut koyarak, 190 derecede önceden ısıtılmış fırına verin. 25-30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir sos kabına fındık ezmesi ve tereyağı ekleyip iyice ısıtın, tereyağı erisin. Tartın üzerine dökün, yağ bıçağıyla şekil verin ve fındıklarla süsleyin.

