



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PASTACIKLAR

Elif Korkmazel

3 adet yumurta  
6 orba kaşığı şeker  
3 orba kaşığı kakao  
1.5 su bardağı un  
2 orba kaşığı toz badem  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu  
Kreması için:  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt  
2 orba kaşığı kakao  
80 gr. bitter ikolata İçi için:  
Kivi, muz, elma ve ilek

Kaynamış su bulunan bir kabın içine cam bir kase koyun ve yumurta ve şekeri bu kasede mikserle beş dakika çırpın. Kabı sudan çıkarın; un, kakao, toz badem ve portakal kabuğu ilave ederek çırpın. Yağlı kağıt serilmiş tepsie ikişer çorba kaşığı dkn. 180 derece fırında 13 dakika pişirin. Krem şanti, kakao ve sütü mikserle çırpın. Meyveleri doğrayın. Kurabiyelerin düz yüzeyine erimiş çikolata ve krema koyun, meyve dizip üstüne tekrar bir kurabiye kapatın.