



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUD CAKE (AVUSTRALYA)

8 adet yumurta
3 paket (80'er gramlık) bitter ikolata
Süslemek için:
Dondurulmuş vişne
Nane yaprağı

Derin bir kaba yumurtaları kırın ve mikserle 10 dakika çırpın. Benmari usulü erittiğiniz çikolatayı yumurtanın içine katın ve 2-3 dakika daha çırpın. 16 cm x 16 cm ebadında bir fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 140 derece fırında 45 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip, vişne ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

