



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANE ESANSLI ÇOKO TART

1,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı dark kakao
Yarım su bardağı pudra şekeri
150 gr oda ısısında margarin
3 yemek kaşığı soğuk su
Dolgu kreması için:
Yarım su bardağı krema
30 gr margarin
200 gr dark çikolata
1 çay kaşığı nane esansı
Servis için:
Dondurma
Çilek

Un, kakao ve pudra sekerini mutfak robotuna yerlestin.

Robotu soyle bir calistirin kuru malzemeler karissin.

Margarini küp küp kesip ekleyin robot calisir vaziyette iken 3 yemek kasigi soguk suyu ekleyin.

Hamur kendini toparlayana kadar çalıřtirin.

Hamuru mutfak tezgahına alip elinizle tekrar bir yogurup, merdane yardimi ile kullanacagiz kaliba gore acin.

Kaliba yerlestirilen hamuru buzdolabında 15-20 dakika bekleitin.

Dolaptan aldiginiz tart hamurunun uzerine yagli kagit serin. Icine agirlik yapmasi icin kuru bakliyat yerlestirip on isinmis 180 dereceli firinda 15 dakika pisirin.

Süre sonunda kalibi alip yagli kagidi ve bakliyatları cikarin.

Hamuru tekrar firina verip bir 15 dakika daha pisirin.

Pisen hamuru firindan alip sogumaya birakin.

Dolgu kreması için,dogranmis cikolata, krema ve küp kesilmis margarini cam bir kaseye alin.

Kucuk bir sos tenceresine su ekleyip kaseyi tencerenin ustune koyun.

Benmari usulu cikolatali karisimi eritin.

Eriyen karisimin icine bu asamada nane esansi ekleyin.

Hazir olan kremayi sogumus olan tart hamurunun icine duzgunce yayin.

30 dakika buzdolabında dinlendikten sonra servise hazir hale geliyor.

İnce dilimleyip uzerine dondurma ve cilekle servis yapin.



