



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KARELER

125 gr tereyağı
200 gr bitter çikolata
110 gr tozşeker
2 yumurta
185 gr un
Üzeri için:
240 gr pudraşeker
10 gr tereyağı
2 damla nane esansı
2 çorba kaşığı süt
50 gr bitter çikolata

Tereyağı ve bitter çikolatayı tencereye alıp karıştırarak eritin. Tozşeker, un ve yumurtaları başka bir kaptaki karıştırmak. Tereyağlı karışımı ekleyip mikserle çırpın. Kare şeklinde bir kalıbın dibine yağlı kağıt yayıp karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Tatlıyı kalıbın içinde 10 dakika bekletin ve ızgara telinin üzerine alıp soğutun.

Kare şeklinde dilimleyin. Üzeri için, pudraşeker, tereyağı, nane esansı ve sütü bir kasede karıştırın. Kaseyi içi sıcak su dolu başka bir kabın üzerine yerleştirin. Hafif akıcı bir kıvam elde edene kadar çırpın. Karışımı çikolatalı dilimlerin üzerine bir spatulayla sürün. 50 gr bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolatayı kürdanın ucuyla dilimlerin üzerine sürün. Servis yapın.