



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIŞMEYEN ÇİKOLATALI TART

200 gram karışık oranda sütlü ve bitter çikolatayı parçalanması için Arçelik mutfak robotuna atıp çekin. 140 gram tereyağını bir sos tenceresinde eritin. İçine 4 çorba kaşığı esmer şeker ve 1 çorba kaşığı Türk kahvesi ilave ederek, eritmeye devam edin. Amacımız bu malzemeyi pişirmek değil, eritmek; bu nedenle karışımı ocağın en küçük gözünde yapabilirsiniz.

Son olarak çekilmiş çikolatayı ve 5 adet kumkuatı ince ince doğadıktan sonra tencereye ilave edip, karıştırın. (Kumkuat bulamazsanız portakal veya turunç kabuğu ya da reçeliyle de deneyebilirsiniz.)

Çikolata tamamen eriyince ocağın altını kapatın. Bu esnada üç avuç cevizi de elinizle birkaç parçaya ayırarak, tavada biraz kırılaşması için kavurun. Mutfak robotuna bu kez 1,5 paket yulafli kepekli bisküviyi koyup çekin ancak çok ufalamayın ki dişe gelebilsin. Ardından cevizi de bisküvilere ekleyin.

Daha sonra bu bisküvi karışımı ile erimiş çikolata karışımını buluşturun ve tüm malzemeyi dikkatlice karıştırın. Tercihen 18 cm'lik kelepçeli bir kek kalıbına yağlı kağıt serip, karışımı dökün ve üzerini düzleştirin.

Üstünün pürüzsüz görünmesi için 3 kare paket çikolatayı benmari usulü eriterek kısmen hazır olan tartın üzerine gezdirin. Cevizlerle süsleyin ve buzdolabında en az 2 saat donması için beklettikten sonra servis edin.

