



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALKIM SAÇAK

200 gr bitter çikolata
150 gr margarin
150 gr řeker
5 yumurta yumurta
100 gr toz badem
Üzeri için:
80 gr iri rendelenmiş bitter ikolata

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 22 cm'lik kare kek kalıbına yağlı kağıt serin. Bitter ikolata ve yağı küçük parçalara bölüp cam kaseye alın ve benmari usulü eritin. şeker ekleyip çırpın ve soğumaya bırakın. Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Sarıları teker teker çikolatalı karışımına ekleyerek karıştırın. Toz bademi ekleyin. Yumurta aklarını ayrı bir kapta mikserle koyulaşıncaya kadar çırpın ve kaşık kaşık ekleyerek söndürmeden karıştırın. Karışımı kalıba aktarıp pişirin. Soğuduktan sonra üzerine rendelenmiş çikolata serpiştirin ve dilimleyerek servis yapın.