



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLEMELİ ÜÇGENLER

125 gram sütsüz çikolata,
3 adet yumurta,
3/4 su bardağı tozşeker,
60 gram eritilmiş margarin,
100 gram kiraz şekerlemesi,
2.5 bardak hindistancevizi,
pudraşekeri

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 23 cm. çapında yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın. Altını ve kenarlarını yağlı kağıda kaplayın. Kağıdı da yağlayın. Çikolatayı orta boy ısıya dayanıklı bir kaba alın. Kabı içinde su bulunan başka bir kaba oturtun. Çikolata eriyene dek karıştırın. Eriyen çikolatayı hazırladığınız kalıba boşaltın. Kaşığı tersiyle yayın. Katılaşması için bir kenara alın. Mikserle yumurtaları ve şekeri küçük bir kapta çırpın. Krema kıvamına geldiğinde büyük bir kaba alın.

İçine yağ, hindistancevizi ve kiraz şekerlemelerini aktarın. Çikolatanın üzerine dökün. Üzerini bir bıçak yardımıyla düzeltin. Fırına sürerek üzeri kızarana dek 15-20 dakika pişirin. Çıkarıp soğutun. Soğuduğunda buzdolabına koyarak 4 saat çikolatanın katılaşmasını bekleyin. Dikkatlice kalıbından çıkarın. Kağıdını ayırın. Sıcak bir bıçakla küçük üçgenler halinde kesin. Pudraşekeriyle süsleyerek servis yapın.
