



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÇİKOLATA VE BİBERLİ TART

200 gr Un
1 orba kaşığı Mısır unu
1 adet Yumurta
130 gr Sana margarin
90 gr Pudra řekeri
Bir kaç damla Vanilya özü
50 gr Siyah ikolata
İç harcı İçin:
300 gr Siyah ikolata
300 ml Yaęlı krema
150 ml Süt
1 adet Yumurta
1 ay kaşığı Kırmızı pul biber

Sana margarini, şeker ve vanilyayı krema haline gelene kadar iyice karıştırın. Yumurtayı ekleyin ve karışımı çırpın. Unu ve mısır ununu elekten geçirerek karışım ekleyin ve tüm karışımı yapışkan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve sertleşinceye kadar en az 30 dakika buzdolabında soğutun. Hamur hazır olduğunda, unlanmış bir yüzeyde hamur 5mm olana kadar oklavayla açın kalıba koyun. Daha sonra ic malzemeyi birbirine katarak karışım yapın hamurun üzerine döküp 190 derece fırında 20 dk pişirin.

