



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI BATON

Kullanılacak malzeme (30 baton için):

100 gram toz durumuna getirilmiş çikolata.

150 gram pudra şekeri,

50 gram un,

1 çorba kaşığı tereyağı,

2 tutam toz tarçın,

3 yumurta akı.

Yapımı: Yumurtaların akını kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpmalı. Bu işleme ara vermeksizin önce çikolata tozunu. arkasından toz şekerini azar azar katmalı. Beri yanda unla tarçını iyice karıştırmalı. Sonra bu karışımı çırpılmakta olan yumurtalı karışıma elekten geçirerek azar azar katmalı.

Karışım birbirine iyice yedirilince bunu bir sıkma şırıngasına koymalı, yağa ve una bulanmış fırın tepsisine birkaç santimlik bastonlar biçiminde sıralamalı. Batonları çok hafif bir biçimde ısıtılmış fırına koymalı ve hamur pişinceye kadar orada tutmalı.

Tarçınlı batonlar pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. İyice soğuyunca ince ve keskin bir bıçağın yardımıyla tepside ayırıp servis tabağına almalı ve sofraya koymalı.
