

Cikolatali Kitir

Malzemeler

alabildigi kadar elenmis un

1p. kabartma tuzu

1 fiske tuz

150 , oda sicakliginda tereyag

2 su b. esmer seker

3 yumurta

1 p. vanilya

1,5 su b. damla cikolata

1 su b. ceviz

Yapilisi

Once bir kasede yumurta ve sekeri mikserle cirpin.

Eleginize biraz un koyun. Unun uzerine

kabartma tozunu ve vanilyayi koyup eleyin.

Bu karisima eritilmis tere yagini da ekleyerek karistirin.

daha sonra damla cikolata ve cevizleri ekleyip karistirin.Kivami tepsiye yayilacak yumusaklikta olmalı.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine bu karisimi spatula yardimi ile yayın.

170 derecede uzeri kuruyana kadar pisirin.

yaklasik 20 dakika.

soguduktan sonra yagli kagidi

cikartip iki parmak kalinliginda dilimleyin.

Agza sadece cikolata ve ceviz tadi geliyor.

AFIYET OLSUN