

## Fıstık Ezmeli ikolatalı Barlar (8-12 kişilik)



### Malzemeler:

#### Bar kısmı için:

- 125 gr. (4 yemek kaşığı) Teremyağ
- 2 yumurta
- 100 gr. (1 çay bardađı) şeker
- 80 gr. (2 yemek kaşığı) fıstık ezmesi
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 240 gr. (2 su bardađı) un

#### ikolatalı kısmı için:

- 125 gr. (4 yemek kaşığı) Teremyağ
- 240 gr. (2 paket) bitter çikolata
- 200 gr. (1 su bardađı) şeker
- 210 gr. (1+3/4 su bardađı) un
- 4 adet yumurta

#### Üzeri için:

- 1 ay bardađı damla ikolata

#### Tepsiyi yađlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) Teremyağ

Öncelikle bar kısmını hazırlamak için bar malzemelerinin tamamını karıştırarak yumuşak bir hamur yapıyoruz. 24 cm.'lik kare veya dikdörtgen şeklinde bir tepsiyi Teremyağ ile yağlayıp hamurumuzu her tarafı eşit olacak kalınlıkta yayıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 fırında 10 dk. kadar pişiriyoruz.

Biz bu arada çikolatalı kısmını hazırlamaya başlıyoruz. Teremyağ'ımızı ve çikolatamızı benmari usulü (su buharında) eritiyoruz. Ardından içerisine şekerimizi ve yumurtalarımızı da ekleyip şeker iyice eriyene kadar çırpıyoruz. Elenmiş unumuzu da ekleyip son bir kez daha karıştırıp, karışımımızı fırından çıkarttığımız bar hamurumuzun üzerine döküp düzeltiyoruz. En son olarak üzerine damla çikolata serpiyoruz.

Fırınımızı 165 dereceye ayarlayıp barlarımızı 40-45 dk. kadar pişirmeye devam ediyoruz. Fırını kapattıktan sonra barları fırından alıp iyice soğutup ondan sonra dilimleyip servis ediyoruz.

#### Püf Noktası:

Bar hamurumuza ön pişirme yapmamız önemli. Aksi takdirde iki hamur birbirine girer ve istediğimiz görüntüyü yakalayamayız. Mümkünse bir gece evelden yapmanız ertesi gün lezzetlerin oturmasını sağlayacaktır.