



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BAKLAVA

Malzeme:

4+3/4 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

Tuz

3/4 su bardağı su

300 gram çekilmiş antepfıstığı

400 gram Teremyağ

150 gram damla çikolata

Şerbeti için :

4 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

Un, yumurta, tuz ve suyu bir kaba alıp yoğurun. Hamuru yoğururken kurumamasına dikkat edin. Hamuru 10 eşit parçaya ayırın. Bezeleri merdane yardımıyla açın. Oklava ile iyice incelttikten sonra tepsiye 4 adet yufkayı yerleştirin. Üzerine antepfıstığı ve damla çikolataları serptikten sonra üzerine kalan yufkaları yayın. Dilimledikten sonra üzerine eritilmiş Teremyağ dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 dakika pişirin. Şerbet için malzemeleri bir tencereye alıp kaynatın. Baklavayı fırından çıkartıp üzerine kakaolu şerbeti gezdirin. Baklava şerbeti çekip soğuduktan sonra servis yapın.
