



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BAKLAVA

- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 300 gr ceviz
- 3 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 0,5 Adet limon suyu
- 1 Su Bardağı kakao(açmak için)
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı damla çikolata
- 3 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 4 Su Bardağı su
- 4 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı nişasta (açmak için)
- 1 Paket Sana Klasik

Hamuru hazırlamak için yumurta,yoğurt,sıvıyağ,sirke ve kakaoyu bir kaba alıp karıştırın.üzerine azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru folyoya sarıp yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamuru 15 bezeye ayırın.1 su bardağı nişasta ve 1 su bardağı kakaoyu eleyin.bu karışımdan serperek her bezeyi tepsinizden daha büyük açın.tepsiyi yağlayın.sana margarin eritin.dövülmüş ceviz ve damla çikolatayı karıştırın. Açtığınız yufkalardan 3 tanesini kenara ayırın. Kalan yufkaları dörde bölün. İki kat tepsiye serin. Üzerine yağ gezdirin.dört kattan sonra çikolatalı cecizli harç serpin, kestiğiniz yufkalar bitene kadar,her iki katta bir yağ gezdirip, dört katta bir de cevizli karışımdan serpin. En üste bütün bıraktığınız üç adet yufkayı yerleştirin. Kalan yağı üzerine gezdirin.daha sonra baklavayı arzuunuza göre dilimleyin. orta ısıfı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Bu arada şerbeti hazırlamak için, su ve tozşekeri bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ilave edin.bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın ve soğutun. Fırından aldığınız sıcak baklavanın üzerine şerbeti dökün. Baklava şerbeti şekince servis yapın.