



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KAKAOLU KESME TATLI

150 gr. tereyağı  
1 ay bardağı sıvı yağ  
2 orba kaşığı irmik  
1 ay bardağı yoğurt  
1 ay bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
2 yumurta sarısı  
1 paket kabartma tozu  
12 orba kaşığı un  
İç harcı için:  
1.5 su bardağı fındık  
2 yumurta akı  
1 orba kaşığı kakao  
Şerbeti için:  
4 su bardağı su  
4 su bardağı toz şeker  
Yarım limon

Tereyağı, sıvı yağ, yumurta sarıları, yoğurt, irmik, kabartma tozu ve vanilyayı koyup çırpma teli ile karıştırın. 12 çorba kaşığı tepeleme unu koyup yoğurun. Hamuru rulo olarak yuvarlayın. Ardından merdane ile oval bir şekilde açın. İç harcı için pirinç, fındık, yumurta akları ve kakaoyu karıştırma kabına koyup karıştırın. Hamurun üzerine serin. Rulo olarak sarın. Bir parmak kalınlığında dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Şerbeti için su, şeker ve limonu tencerede kaynatıp ılımaya bırakın. Tatlı fırından çıktıktan sonra ılık şerbetini dökün. Şerbetini çektikten sonra servis edin.