



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BAKLAVA

Esra Hoşgör

3 adet yumurta
3 yemek kaşığı kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı sirke
Un
3 çay kaşığı kakao
1 su bardağı kırılmış ceviz ya da antepfıstığı
1 su bardağı damla çikolata
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
½ limon suyu

Hamur için gerekli olan bütün malzemeleri bir araya getirelim, un miktarını hamur kıvamına göre ekleyelim. Sert bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım. Hamurumuzun üstünü bir bez parçası ile kapatıp 30 dk kadar dinlendirelim. Hamurumuzu 15 eşit parçaya bölelim. Her bir parçayı tepsimizden biraz daha büyük olacak şekilde açalım. Biraz tereyağını (yarım paket kadar) eritelim. Yağladığımız tavamıza 6 adet açtığımız hamuru serelim. Her 2 katmanda üstüne eritilmiş tereyağından dökelim. İç harcımızın yarısını ekleyelim ve üzerine 5 adet daha yufkamızdan ilave edelim, kalan harcımızı dökelim. Bu arada 2 katmanda bir yağlamayı unutmamalıyız. Bir bıçak yardımı ile baklavamızı dilimleyelim ve geri kalan tereyağını üstüne dökelim. Önceden 150 dereceye ısıtılmış fırına baklavamızı koyalım. Üstü kızarana kadar pişirelim. Baklavamız pişerken şerbetini de hazırlayalım. Şerbet için gerekli tüm malzemeyi bir araya getirelim ve 15 dakika kısık ateşte kaynatalım. Baklavamız fırından çıkar çıkmaz üstüne şerbetimizi dökelim. Üstünü çikolata ve antepfıstığı kırıntıları ile süsleyelim.

