



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU FINDIKLI KALPLER

500 g Pınar Milföy Hamuru  
3 çorba kaşığı un  
75 g fındık, ufalanmış  
3 çorba kaşığı kakao, elenmiş  
4 çorba kaşığı pekmez  
Üzerine serpmek için pudra şekeri  
Pınar çikolata sosu  
3-4 çorba kaşığı sıcak koyu hazır kahve

Fırını 160 °C'de ısıtın. Pınar Milföy Hamur[?]larını yanyana dizin ve üzerlerine 2 çorba kaşığı unu serpin. Kalan unu, fındıkları ve kakaoyu karıştırın. Aynı bir kaptaki pekmez ve hazır kahveyi karıştırın. Kahveli şurubu milföylerin üzerine fırça yardımıyla sürün. Fındıklı karışımı serpin. Milföyleri 1,5 cm'lik ince şeritler şeklinde kesin. Milföylerin iki ucunu ortaya doğru yuvarlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. 20 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin. Pınar Çikolata Sosu ile servis yapın.

