



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU FINDIKLI YOĞURT TATLISI

Ayşe Tüter

500 gr. yoğurt  
6 yumurta  
500 gr. şeker  
2 paket kabartma tozu  
1 limon suyu  
3 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı dövülmüş fındık  
500 gr. un  
Şerbeti için:  
5 su bardağı su  
5 su bardağı şeker  
1 limon suyu

Yumurta ile şekeri elle 15 dakika boyunca çırpın. Yoğurt, un kakao, fındık, kabartma tozu, limonsuyu ilave ederek elle karıştırmaya devam edin. Pürüzsüz bir hale gelince, önceden margarinle yağlanmış tepsiye dökün. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında, pişirin. Üzerine soğuk şerbet dökün. Arzuya göre süsleyin. Şerbeti için, şekerli suyu 15 dakika kısık ateşte kaynatın. Limon suyu ilave ettikten sonra soğutulur.

