



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALYANGOZ TATLISI

Emine Beder

Malzemeler

1 yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket margarin veya tereyağı
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 orba kaşığı kakao
1/2 su bardağı şeker
şerbeti için:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1/4 limon suyu

Hamur yoğuracağımız kabın içinde yumurtayı, yoğurdu, eritip soğuttuğumuz tereyağı veya margarini ekleyip çırpalım. İçine unu, kabartma tozunu, vanilyaları ekleyip zl bir hamur yoğuralım. Hamuru 2 eşit parçaya ayırarak yarısına kakao ilave edip bir kez daha yoğuralım. Beyaz hamuru 1/2 cm kalınlığında açalım. Kakaolu hamuru da 1/2 cm. kalınlığında açalım. Beyaz hamurun üzerine kakaolu hamuru yerleştirelim. Hamurları birlikte rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu 1/2 cm. eninde dilimler halinde keselim. Salyangoz şeklindeki hamurları ısıtılmış 190°C ısılı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. şerbeti için şekeri, suyu, limon suyunu, 1 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.