



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARK TATLISI

1 Yumurta
125 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin
1 su bardağı süt
1 poşet şekerli vanilin
3,5-4 su bardağı un

1 poşet kabartma tozu ile hamur yapın. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Yarısına 3 yemek kakao ekleyip iyice yoğurun. Beyaz hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp üzerine 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi serpin. Kakaolu hamuruda aynı kalınlıkta açın ve diğer hamurun üzerine koyun. İki hamuru birlikte biraz daha açıp rulo yapın. Bu ruloyu buzlukta 20 dk bekletip ince dilimler halinde kesin ve yağlanmış tepsiye dizin. 175 derece ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar 15-25 dk pişirin. Tatlıları soğutup üzerine 3,5 su bardağı su, 2-3 tatlı kaşığı limon suyunu kaynatarak hazırladığınız sıcak şurubu dökün.