



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU TAHİNLİ BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı tahin
1,5 çay bardağı şeker
Sos için:
1 su bardağı su
1,5 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kakao

Tahin ve şeker karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine sıvı karışımın yarısı gezdirilir. Üzerine ikinci yufka yayılır. Kalan karışım sürülür. Kenarlarındaki yuvarlak kısımlar ortaya bükülür ve rulo yapılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık renkte pişirilir. Sos malzemesi biraraya getirilir. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Fırından çıkan böreğin üzerine gezdirilir. Tamamen soğuyunca dilimlenir.