



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BADEMLİ BAKLAVA

<https://www.elele.com.tr>

8 su bardağı un
10 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 su bardağından 3 parmak eksik yoğurt
1 su bardağından 3 parmak eksik erimiş siyah çikolata
2 adet yumurta
¼ su bardağı su
½ çay kaşığı tuz
Nişasta (Hamuru açmak için)
1.5 su bardağı çekilmiş badem içi
Şerbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti için, su ve şekeri karıştırıp, kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Geniş bir karıştırma kabına un, yoğurt, yumurta, tuz ve suyu koyup yoğurun. Bitter çikolatayı bir kaba koyun ve su dolu başka bir tencerenin içine oturtarak eritin. Hamura yavaş yavaş erimiş çikolatayı ekleyin. Hazırladığınız çikolatalı hamurun üzerini kapatarak bir saat dinlendirin. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Tezgaha nişasta serpip, her bir bezeyi oklavayla ince ince açın. Fırın tepsinizi yağlayın. Her bir yufkanın arasına yağ sürerek 5 kat döşeyin. 5. Yufkanın üzerine, badem içini serpin. Diğer yufkaları da aynı şekilde yağlayıp kat kat yerleştirin. Hamuru küçük karelere dilimleyip, üzerine zeytinyağını kızdırarak dökün. 180 derecede, üzeri kızarana kadar pişirin. Baklavayı fırından çıkardıktan sonra, tepsi kenarında birikmiş fazla yağı dökün. Ilık şerbeti dökün, emince servis yapın.

