



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BAKLAVA

3 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı sirke
Aldığı kadar un
250 gram tereyağı
½ su bardağı buğday nişastası
½ su bardağı kakao
2 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1 su bardağı kırık çikolata veya damla çikolata
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
¼ adet limon

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ, kakao, sirke ve elenmiş unu yoğurma kabına alıp yoğurun. Hamuru en az yarım saat bekletin. Ardından hamuru 16 parçaya bölün. Nişasta ve unu birlikte eleyin. Bunların yardımıyla bezelerin her birini tepsi büyüklüğünde açın. Birkaç katta bir aralarına kırık çikolata ve iri kıyılmış ceviz serpiştirin. Son yufkayı da tepsiye yerleştirdikten sonra keskin bir bıçakla yufkaları küçük küçük karelere bölün. Tereyağını eritin ve yufkaların üzerine dökün. Tepsiyi fırına koyun ve üzeri kızarana kadar pişirin. Öte yanda bir tencereye suyu ve şekerini koyup kaynatın. Ocaktan almadan 10 dakika önce çeyrek limonu da atın. Baklavayı fırından çıkarın ve ılımasını bekleyin. Ardından sıcak şerbeti üzerine dökün. Baklava, şerbeti iyice çektikten sonra servise hazırdır.

