



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BAKLAVA

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

Hamuru için:

1 çay bardağı kakao

3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yeteri kadar su

açmak için:

1 çay bardağı nişasta

İçi için:

80 gramlık bitter çikolata

1,5 su bardağı antepfıstığı

Üzeri için:

100 gram tereyağı

100 gram margarin

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon su

Hamur için unu yoğurma kabına alın ve içine kakao yumurta ve tuz ilave edin. Kulak memesinden sert bir hamur elde edene kadar su ekleyip yoğurun. Hamuru 14 eşit bezeye ayırın ve üzerini nemli bir bezle örtüp oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin. 1 adet bezenin üzerine nişasta serpin ve ince olacak şekilde oklava ile açın. Diğer bezeleri de aynı şekilde açın ve açtığınız yufka büyüklüğünde bir fırın tepsisine 7 adet yufkayı üst üste gelecek şekilde yayın. Üzerine antepfıstığı serpin ve benmari usulü erittiğiniz çikolatayı gezdirin. Kalan 7 adet yufkayı üst üste serin. Bıçakla kare şeklinde kesin. Üzeri için tereyağı ve margarini bir tavada eritip baklavanın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Baklava piştikten sonra tepside fazla yağ kalırsa süzün. Şerbeti için toz şeker, su ve limon suyunu bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başladıktan sonra 2-3 dakika daha kaynatıp, ocaktan alın ve soğutun. Fırından aldığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince servis yapın.



