



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FINDIKPARE

1 paket tereyağı ya da margarin
4 su bardağı un
Yarım su bardağı irmik
2 adet yumurta
2 su bardağı ince çekilmiş fındık
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 paket sütsüz çikolata (40 gr)
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Önce şerbet malzemesi hafif kıvam alana kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır. Çikolata Ben-Mari usulu eritilir. Yoğurma kabına erimiş çikolata ve oda ısısında yumuşamış margarin dahil bütün hamur malzemesi konur bütünleşene dek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına fındık batırılır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.