



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HANIMGÖBEĞİ

6-8 kişilik
1,5 kahve fincanı un
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı + 1/4 kahve fincanı eritilmiş margarin
1 çay kaşığı tuz
5 kahve fincanı su
1 kahve fincanı + 1/4 kahve fincanı sıvıyağı
100 gram bitter çikolata
Şerbeti için:
2 su bardağı tozşeker
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzerine:
1 çay bardağı antepfıstığı

Şerbet için tozşeker, su ve limon suyunu orta ateşte kaynatın. Kıvama gelince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Eritilmiş margarini bir tencereye alıp üzerine su ve tuzu ekleyin. Yağlı su kaynamaya başlayınca ocağın ısısını hafifletin. Unu ekleyip hızlı hızlı karıştırarak hamur haline getirin. Hamuru tahta kaşıkla karıştırarak 7 dakika kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur iyice soğuyunca yumurtaları ve yumurta sarısını ekleyip iyice karıştırın. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamurları yuvarladıktan sonra hafifçe yassılaştırın. Parmakla ortasından delerek halka haline getirin. Sıvıyağı hafifçe ısıtın. Hamurları yağın içine atıp kabarmaya ateşin ısısını arttırın. iyice kızarmaya yağdan çıkartıp şerbete atın. Soğuk şerbette 15 dakika beklettikten sonra kevgirle çıkarıp servis tabağına alın. Benmari usulü eritilmiş çikolatayı halkaların ortasına doldurup, antepfıstığıyla süsleyip servis yapın.