



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU GÜL TATLISI

Kurukahveci Mehmet Efendi

- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı ayieğı yağı
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 su bardağı irmik
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Birer paket kabartma tozu ve vanilya
- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı Kurukahveci Mehmet Efendi Kakao
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 3-4 damla limon suyu

Yoğurt, ayieğı yağı ve sirkeyi karıştırın.

İrmik, tereyağı, kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip yoğurun.

Hamuru iki parçaya ayırın. Bir parçasına Kurukahveci Mehmet Efendi kakaoyu ilave edip iyice yoğurun.

Her iki hamuru da ayrı ayrı merdane yardımıyla 0,5 cm kalınlığında açın. Daha sonra çay bardağının ağız ile yuvarlaklar çıkarın.

2 adet kakaolu, 2 adet sade hamuru dönüşümlü olarak ve hafif uçları birbirlerine değecek şekilde yerleştirin.

Rulo şeklinde yuvarlayıp, ortadan ikiye kesin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

Şerbet için tozşeker ve suyu, tozşeker eriyene kadar kaynatın. Ocaktan alıp limon suyu ekleyin ve karıştırın.

Soğuması için kenara alın.

Tatlıyı fırından alıp ılınmaya bırakın. ılındığında üzerine ilk sıcakğı geçmiş olan şerbeti gezdirin. Şerbeti çekince servis tabağına alıp servis yapın.

