



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU YAN TATLISI

### Malzemeler:

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 su bardağı maden suyu

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı kakao

Alabildiği kadar un

İçi için:

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limonun suyu

### Yapımı:

Yoğurma kabına yağ, maden suyu, kakao , kabartma tozu konur, karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan, orta kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada şerbet malzemesi ile şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurdan cevizden küçük parçalar alınır. Parmak uçlarıyla 3 parmak çapında yuvarlak açılır. Yeteri kadar ceviz konur, poğaçaya gibi kapatılır. Az yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Tepsisi önceden ısıtılmış 185 derece fırın verilir, 30-35 dakika pişirilir. Tatlıya fırından çıktıktan 2 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.

---