



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU YUMURTA

Malzeme :

6 yumurta

1 kahve fincanından çeyrek eksik toz şeker

Biraz tuz

1 çorba kaşığı kakao

2 çorba kaşığı ahududu marmelatı

200 gr. kaymak

2 çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Yumurtaları iyice çırpıp kabartın. Sonra şeker, kakao ve tuz ilâve edin. Ve bir güzel karıştırıp halledin hepsini birbirine. Köpük köpük, kabarık bir karışım olmalıdır. Büyükçe bir tavaya yağı koyup eritin. 4 kaşık da hazırladığınız karışımdan ilâve edin ve omlet pişirir gibi, ama kıvırmadan pişirin. Kevgirle yağını iyice süzdürerek tabağa alm. Böylece hepsini kızarttıktan sonra (8-10 omlet olacaktır) üzerlerine biraz marmelât sürüp rulo gibi kıvrın. Ve yuvarlak bir tabağa, uçları ortada birleşecek şekilde yıldız gibi yerleştirin. Üzerlerine de birer parça kaymak ya da krem şantiy koyup ılık ya da soğuk olarak servis yapın.

---