



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAGÖZ TATLISI

1 paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı yogurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı ince kıyılmış fındık
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
Şerbeti için:
500 gr şeker
2.5 su bardağı su

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. Margarini pudra şekerini yogurdu kabartma tozunu ve unu alıp ele yapışmayan bi hamur yapın. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın.bu hamuru kakao ve fındıkla yogurun. Diğer yanda sade hamuru açın ve ortasına rulo haline getirdiğiniz kakaolu hamuru bırakıp sarın. 2 parmak kalınlığında kesin fırına verin pişince soguk şerbeti dökün.
