



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAGÖZ TATLISI

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağından biraz az sıvı yağ
1 tatlı kaşığı maya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
3,5 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı iri dövülmüş fındık
Şerbeti için:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Şerbet için şeker ve suyu bir tencerede karıştırın.

Ocağa alıp kısık ateşte 25 dakika kadar kaynatın.

Şerbeti ocaktan almadan önce içine limon suyunu ilave edin.

Tatlının hamuru için kakao hariç malzemeleri derin bir kasede karıştırıp yoğurun.

Hamurun dörtte birini ayrı bir kaseye alıp içine kakaoyu ilave edin ve homojenleşene kadar yoğurmaya devam edin.

Kakaolu hamuru parçalara ayırıp elinizle yuvarlayarak ince uzun çubuklar elde edin.

Kakaosuz hamuru da parçalara ayırıp oklava yardımıyla açın.

Hazırladığınız kakaolu çubuğu açtığınız hamurun bir ucuna yerleştirip yanına fındık parçalarını da ekleyin.

Hamuru rulo şeklinde sarıp elinizle hafifçe çekerek incelmesini ve uzamasını sağlayın.

Ruloyu 1-1,5 santimetre kalınlığında dilimleyip yağladığınız tepsiye dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Tatlılar kurabiye gibi piştiğinde fırından alıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine şerbeti dökün.

Tatlı şerbeti çekince dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

