



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARAGÖZ TATLISI

2 yumurta  
1/2 margarin  
1 su bardağı sut  
1 paket kabartma tozu  
1/3 küçük yas maya  
Aldığı kadar un  
Şerbeti için:  
5 su bardağı seker  
6 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Hepsi birlikte youruluyor. yumusak ele yapışmayan bır hamur elde ediliyor. Hamurdan portakal büyüklüğünde bır parca ayrılıyor. bu parca 3 kasık kakao ile tekrardan yoguruluyor. beyaz renkli hamurdan yumurtadan biraz büyük parçalar kopartılıp merdane ile tabak büyüklüğünde acılıyor. Kakaolu hamurdan da küçük bır parca koparılıp elle kalem gibi uzun ince şekil veriliyor. Kakaolu kaleme beyaz hamur rulo şeklinde dolanıp biraz üzerine bastırarak oklava kalınlığında bır ayara getiriliyor. İki parmak genişliğinde kesilip yan çevrilip tepsiye diziliyor. 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pısırlıyor. İlık serbetle ılık tatlı ıslatılıyor.