



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAGÖZLÜM TATLISI

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı hindistancevizi
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Dilim limon
- 3 Çorba Kaşığı toz fındık
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çorba Kaşığı irmik
- 3,5 Su Bardağı toz şeker
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 3,5 Su Bardağı su
- 3 Çorba Kaşığı yoğurt

Karıştırma kabına önce sıvıları yani, erimiş margarin, sıvıyağ, yoğurt ve yumurtayı alarak çırpın. Daha sonra üzerine pudra şekeri, irmik, toz fındık, vanilya, kabartma tozu ve hindistan cevizini alarak karıştırın. Daha sonra bu karışımdan mandalina büyüklüğünde ayırın. Ayırdığınız bölüme kakao ekleyerek tatlının kara kısmını elde edin. Her iki hamurun da kıvamını un ile ayarladıktan sonra beyaz hamurdan ceviz büyüklüğünde kopararak yuvarlayın. Ortası biraz daha yuvarlak kenarları daha ince olacak şekilde yuvarlayarak göz şeklini verin. Orta kısmından bir yuvarlak çıkararak (biz bunun için şanti torbasının yuvarlak ucundan yararlandık.) kara kısmı için boşluk oluşturun. Kakaolu harçtan minik bir hamur parçası kopararak yuvarlayın ve gözün karasını oluşturun. Bu hamuru diğerinin içine oturarak bütün hamu için aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizerek üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecede pişirip sıcak şerbet ile buluşturun.