



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRINTI TATLISI

1 su bardağı su
250 gr. tereyağı
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı damla çikolata
1 çorba kaşığı pudraşekeri
Çikolata ve çilek sos

Su, tereyağı, un ve tuzu koyulaşana kadar pişirin. Ilındıktan sonra yumurtayı karıştırın. Buzdolabında bir saat bekletin. Hamurun yarısını patates ezicisine koyup, yağlı kağıt serilmiş tepsiye çıkarın. Kalan hamuru ikiye ayırıp, aynı büyüklükte açın. Birine aralıklarla damla çikolata koyun, diğer hamuru üzerine kapatıp, küçük kalıplarla kesin ve tepsideki hamurların üzerine koyun. 180 derece fırında pişirip, soslarla servis yapın.