



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ EKLER

2 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
8 kahve fincanı un
6 adet yumurta
1 paket kakaolu hazır puding
2 su bardağı süt
50 gram çikolata

Orta boy bir tencereye yağı ve suyu koyup, ateşin üzerine oturtun. Yağlı su kaynarken tuzunu ekleyip, altını hafif kısarak, kısık ateşe getirin. Bir taraftan kaynayan suya unu yavaş yavaş eklerken bir taraftan da bir tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Yaklaşık bir dakikada un suyla birleşip, toparlanıp, hamur haline gelir. Hemen altını söndürün ve hamuru hamur tencerenin içinde iyice soğumaya bırakın.

Tezgahın üzerine çok az un serpin. Hamuru bir tahta kaşık yardımıyla unlu tezgahın üzerine yerleştirin. Ortasını açıp, yumurtaları teker teker kırarken bir taraftan da yoğurun. Hamur elinize hafifçe yapışan, oldukça yumuşak bir hamur olmalı.

Diğer tarafta fırın tepsisini yağlayın ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. İki elinizin arasında yuvarlayıp, hafifçe bastırın. 10 santimetre uzunluğunda 2 santimetre genişliğinde hamurlar yapın. Bunları yağlı tepsiye aralıklı dizin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp, üstleri sarı kahverengi oluncaya kadar en az 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp, soğutun. Ortadan bıçakla hafifçe kesip, elinizle içine yine hafifçe bastırın. Bu arada kakaolu bir hazır pudıngı sütle pişirin. Pişirirken içine çikolatayı da ekleyip eritin. Kaynar kaynamaz altını söndürüp, ılınmasını bekleyin.

Bir tatlı kaşığıyla eklerlerin içini doldurun. Servis tabağına dizin. İsterseniz dövülmüş ceviz içi, yeşil fıstık ya da hindistancevizine de batırabilirsiniz.

