



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPATYA TATLISI

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1.5 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
2.5 bardak şeker
Yarım limon suyu

Yoğurt, yağ ve yumurtayı bir kaba alın karıştırın. Karıştırdığınız sıvıların üstünü 3 çorba kaşığı unla örtüp sonra kabartma tozu ve vanilya ilave edin ele yapışan bir kıvamdayken hamurun yarısını ayırın. Ayırdığınız beyaz hamura un ilave edin ve ele yapışmayan bir hamur yapın. Diğer hamura kakaoyu ilave edin eğer gerekiyorsa un ilave edin o da ele yapışmayan bir hamur olacak. 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamurları fındık büyüklüğünde toplar yapın ve papatya şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Papatya şeklindeki hamurları birbirine yapıştırmak için hafif hafif sıkın. 180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Şerbet malzemelerini tencereye alın ve iyice kaynatın şeker eridikten sonra limon suyunu katın. Kısık ateşte 20-25 dakika kaynatın. Şerbetin ilk sıcaklığı çıkınca soğuk tatlıya dökün.