



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ÇİKOLATALI BAKLAVA



3 adet yumurta  
1 ay bardağı yoğurt  
1,5 çay bardağı su  
3 orba kaşığı sıvıyağ  
1,5 çorba kaşığı sirke  
1,5 çorba kaşığı kakao  
1 ay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
350 gr. tereyağı  
Amak İçin;  
1 kase buğday nişastası  
Yarım kase un  
İçi İçin;  
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz  
şerbeti İçin;  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
1 orba kaşığı limon suyu  
Yarım paket bitter çikolata (40 gr.)

# Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, sıvıyağ, sirke, kakao ve tuz konur, önce parmak uçlarıyla iyice karıştırılır, sonra ele yapışmayacak orta sertlikte bir hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.

# Hamur zeri kapalı olarak yaklaşık yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.

# Bu arada şerbet hazırlanır, tencereye su, şeker, birkaç parçaya kırılmış çikolata konur. Orta ateşli ocağa yerleştirilir, devamlı karıştırarak kaynatılır, biraz koyulaşınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.

# Dinlenmiş hamur 24 parçaya bölünür. Her parça orta büyüklükte yuvarlak fırın tepsisi çapında nişasta, un karışımı serpilerek tezgahın üzerinde oklava ile açılır.

# 12 adet yufka aralarına erimiş tereyağı gezdirilerek tepsiye kat kat yerleştirilir. zerine ince dövülmüş ceviz serpilir.

# Kalan 12 parça yufka aynı şekilde her katı tereyağı sürülerek tepsiye yerleştirilir.

# Artan tereyağı en üste gezdirilir. Baklava biçiminde kesilir.

# Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yufkanın rengi değişene kadar pişirilir.

# Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğumuş şerbet gezdirilir. Yaklaşık 4 saat sonra servise sunulur.

**Not: şerbet çikolata içerdiği için katılaşır. Baklavaya dökmeden önce ocakta çok az ısıtılabilir.**