

Cikolatali Yogurt Tatlisi

Malzemeler

1 Paket Bitter Cikolata
1 Cay bardagi Irmik
1 Paket Kabartma Tozu
1 Corba Kasigi Kakao
1 Cay bardagi Sivi Yag
1 Paket Vanilya
1 Su bardagi Yogurt
3 Adet Yumurta
Kararinda Un
Serbeti Icin
Yarim Adet Limon
3 Su bardagi Su
3 Su bardagi Toz Seker
Uzeri Icin
Kararinda Hindistan Cevizi, Yesil Fistik

Yapilisi

Oncelikle yumurta ve sekeri mikser ile 4-5 dakika cirpiyoruz. Sivi yag, yogurt, kakao, irmik, kabartma tozu, vanilya, 6 corba kasigi tepeleme un ve eritilmis cikolatayi koyup karistiriyoruz. Yaglanmis firin kabina karisimimizi dokuyoruz. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisiriyoruz. Serbeti icin, su, seker ve limonu 8-9 dakika pisiriyoruz. Firindan cikan tatlimizin ilk sicagi ciktiktan sonra ilik serbeti dokuyoruz. Uzerini istege bagli yesil fistik ve ya hindistan cevizi ile susleyip servis edebilirsiniz ellerimize saglik