

Karagoz Tatlisi

Malzemeler

1 kase findik
1 su bardagi yogurt
1 su bardagi zeytinyagi
1 adet yumurta
1 cay bardagi pudra sekeri
1 paket kabartma tozu
2 yemek kasigi kakao
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
3 su bardagi seker
3 bardak su
1 cay kasigi vanilya
1/2 limon

Yapilisi

Tatlinin serbeti icin 3 su bardagi seker, 3 bardak suyla kaynatilir ve uzerine limon sikilip 1 cay kasigi vanilya koyulur. Karistirilarak kaynatilan serbet sogutulur. Bir su bardagi zeytinyaginin uzerine bir su bardagi yogurt ve kirilan bir yumurta koyulur. Karistirilan malzemelere 1 cay bardagi pudra sekeri eklenir. Kabartma tozu ve aldigi kadar un eklenerek hamur yogurulur. Kivamini bulan hamurun ucte biri baska bir kaba alinir ve uzerine kakao koyulup ozlesene kadar yogrulur. Diger hamur uce bolunup acilirken, kakaolu hamur yuvarlanarak silindir sekline getirilir. Silindir seklindeki kakaolu hamur da uc parcaya kesilir. Acilan ilk bezeye findik serpildikten sonra kakaolu silindir seklindeki hamur koyularak sarilir. Sarilan hamurlar kesilip yaglanan firin tepsisine dizilir. Diger hamurlarada ayni islem uygulanip tepsi dolunca tatli firinda pisirilir. Tatlimiz pisir pisme firindan cikartilir ve uzerine vanilyali soguk serbet dokulur. Karagoz tatlisi sunuma hazirdir.