



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI ÇÖREK

Milli Gazete

Malzemeler

- 1 ay bardağı ay iek yağı
- 150 gr. oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 ay bardağı buğday nişastası
- 1. ay bardağı kakao
- 1 paket vanilya
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- İ malzemesi için:
- 1 paket (80 gr.) bitter çikolata
- 1 paket (80 gr.) beyaz çikolata
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 100 gr. fındık içi
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Sıvıyağ, küçük parçalara bölünmüş yumuşak tereyağı, yoğurt, yumurta, pudra şekeri, nişasta, kakao ve vanilyayı karıştırıp mikserle kek hamuru kıvamına gelene ve przszleşene kadar çırpın, (ya da tahta kaşıkla hızlıca karıştırın. 1 Kabartma tozunu ve azar azar unu ekleyip elinize yapışmayan yumuşak ve kolay şekillenen bir hamur elde edin. Hamuru top yapıp 15 dakika buzdolabında bekletin. Kırılmış bitter çikolata, beyaz çikolata, toz şeker ve fındık iini blenderda çekin ve iri taneli bir karışım elde edin. Bunu i malzeme olarak kullanacağız. Hamuru buzdolabından alıp rulo yapın ve 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı tabak büyüklüğünde çok kaim olmayacak şekilde merdaneyle açın ve bıçakla 4 parçaya kesin. Her parçanın üzerine resimde görüldüğü gibi birer yemek kaşığı i malzemedenden koyup kenarlarını ie kıvrın ve rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 180 dereceli önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar elinizle dokunduğunuzda yumuşak olmayacak şekilde pişirip fırından alın. İlininca zerine ay süzgeci yardımıyla pudra şekeri serpin.