



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU CEVİZLİ ÇÖREK

200 gr margarin
4 adet yumurta
2 adet muz
180 gram esmer şeker
180 gram un
2 paket kabartma tozu
120 gram yulaf
2 su bardağı damla çikolata
½ su bardağı hindistancevizi
½ su bardağı ceviz
2 tatlı kaşığı Tarçın

Çöregin hamuru için gerekli bütün malzemeleri yarım saat önceden buzdolabından çıkarın. İlk önce derin bir kâseye yumurtaları kırıp, üzerine esmer şekeri, hindistan cevizi, yulafı, kabartma tozunu, tarçını, oda sıcaklığında bekletip parçalara kestiğiniz margarini, unu ve damla çikolataları ekleyip hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hamurun kıvamı ele yapışacak gibi olsun.

Yağladığınız tepsiyi iki kaşık yardımıyla harçtan alıp şekilsiz olarak tepsiye koyun.

Kabuğunu soyduğunuz muzların kararmaması için üzerlerine limon sürün. En son olarak muzları dilimleyip çöreklerin içine bir adet muz dilimini batırın.

Çörekleri önceden 200 °C'de ısıttığınız fırında pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin.

Pişen çörekleri tepside 15 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına alın. Çörekleri fırından çıkarır çıkarmaz tepside çikarmaya çalışırsanız kurabiyeler kırılabilir, dikkat edin.

Not: Çörekleri kırı olmasını isterseniz fırında 10 dakika daha fazla tutun.