



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE ANTEPFISTIKLI ÇÖREK

Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
1 çay bardağı ılık su
3-3,5 su bardağı un
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı krema
1 adet yumurta
30 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
Arası için:
1 paket Pakmaya Sütü Parça Çikolata
2 çorba kaşığı iri çekilmiş Antepfıstığı içi
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Mayayı ılık suda karıştırın. Oda ısısında 15 dakika çözülmesi için bekleyin. Geniş bir kaba 3 bardak unu, Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp mayalı suyu, sıvıyağı, sütü, kremayı, yumurtayı ve tereyağını ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamur ele yapışacak şekilde cıvık ise kontrollü olarak kalan yarım bardak unu azar azar ilave edin. Hamurun üzerini streç bir folyo ile örtüp oda ısısında yarım saat mayalanması için dinlendirin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Oklava yardımı ile büyük bir dikdörtgen hamur elde edin. Hamurun yarısına iç malzemeden serpin. Kalan yarısını malzemenin üzerini kapatacak şekilde örtün. İki katlı dikdörtgen hamurdan bir parmak kalınlığında şeritler kesin. Her şeridin iki ucundan ters yönlerden kıvrarak burğu oluşturun. Her burguyu kendi ekseninde çevirerek bütün bir çörek oluşturun. Çörek hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında 15 dakika daha bekletin. Dinlendirdiğiniz üzerine tereyağı-Pakmaya Pudra Şekeri karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.



