



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KAKAOLU SELANİK ÇÖREĞİ

100 gr oda ısısında margarin
2 su bardağı un
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 silme tatlı kaşığı karbonat
çay kaşığı ucuyla tuz
1 su bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 adet yumurta akı
1 su bardağı iri kıyılmış kavrulmuş fındık

Un, kakao, karbonat, kabartma tozu ve tuzu birlikte bir kaba eleyin.
Margarin yağın hamur karıştırma kabına alıp mikserle kabarana kadar çırpın.
Toz şekeri ilave edip eriyip karışana kadar tekrar çırpın.
Yumurtaları (tek yumurta akı hariç) tek tek ilave edip yedirene kadar çırpmaya devam edin.
Elediğinizi un karışımını ilave edip tahta kaşıkla karıştırıp harca yedirin.
Fındıklarında ilave edip karıştırın.
Fırın tepsinize tercihen fırın kağıdı ile kaplayın veya yağlayın.
Elinizi unlayıp hamuru kalın bir rulo haline getirin. Verev olarak ikiye kesip aralıklı olarak tepsiye aktarın.
Üzerine hafif çırptığınız yumurta akını sürüp toz şeker serpiştirin.
Önceden ısıtılmış 170C dereceli fırında 25 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp 10-15 dakika dinlendirin. Verev olarak 1-2cm kalınlığında kesip tekrar tepsiye dilim dilim yerleştirin.
150C dereceye düşürdüğünüz fırında 25-30 dakika daha pişirip fırından alın.