



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARÇA ÇİKOLATALI TOP ÇÖREKLER

1/3 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 paket Pakmaya İstant Maya
1 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
Tarçınli karışım için:
1 su bardağı toz şeker
4 tatlı kaşığı tarçın
Ayrıca:
100 gr tereyağı

Suyu, sütü ve 2 yemek kaşığı eritilip ılınmış margarini çukur bir kaptaki karıştırın.

Elenmiş unu, tuzu, Pakmaya İstant Maya'yı ve şekerini ekleyin.

Pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurun üzerini streç bir folyo ile örtüp 10 dakika dinlendirmeye bırakın.

Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.

Hamurdan yarım ceviz büyüklüğünde küçük toplar elde edin. Her topun içine birkaç adet Pakmaya Bitter Parça Çikolata ekleyin. Tekrar top haline getirin.

Her hamuru önce eritilip ılınmış tereyağına sonra da tarçınli şeker karışımına bulayın. Yağlanmış bir kek kalıbına, formunu oluşturacak şekilde bitiştirerek tamamlayın.

Kalan tereyağını hamur toplarının üzerine dökün.

Bu şekilde yarım saat dinlendirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

