



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ÇİKOLATALI AHUDUDULU KURABIYE

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

2 su bardağı bayat ekmekunu (robotta çekilmiş bayatekmek)
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı damlaçikolata
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı fındık içi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı ahududu
Pudra şekeri

Bayat ekmek unu, şeker, un, kakao, damla çikolata, yumurta, kabartma tozu, fındık içi ve ahududu birlikte karıştırılarak hamur yoğrulur.

Hamur dondurma kaşığı ile bastırılarak veya ceviz büyüklüğünde elde yuvarlanarak tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika pişirilir.

Soğumaya bırakılır.

Üzerine pudra şekeri elenerek servis edilir.

Not: İsteğe göre eritilmiş çikolataya batırılabilir.

