



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BENEKLİ TANE EKMEK

1 paket yaş maya  
1 su bardağı su  
1 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
Un  
İçi için:  
1 kase damla çikolata

Hamur yoğrulur, üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre dolunca hamur 8 parçaya ayrılır. Parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. Üzerine damla çikolata serpilir. Kemarlardan katlanır ve rulo yapılır. Kalan hamurlar da yan en yapılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralık bırakarak dizilir. Yarım saat daha dinlendirilir. Üzerlerine sıvıyağ sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.