



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİTTER ÇİKOLATALI ÖRGÜ EKMEK

300 gr un  
1 poşet (7 gr) kuru maya  
30 gr şeker  
Tuz  
160 gr ılık su  
45 gr eritilmiş margarin  
40 gr çikolata  
40 gr seçtiğiniz herhangi bir reçel  
20 gr ceviz  
10 gr kuru üzüm  
3 çay kaşığı bal  
1 adet limon kabuğu rendesi  
1 fincan pudra şekeri

Pürüzsüz bir hamur içine hamur için tüm malzemeyi yumuşak yağ ile birlikte yoğurun. 3 eşit parçaya bölün ve bir saat dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamurdan birinci bezeyi uzun şerit halinde acın ve üzerine doğranmış çikolata ikinci bezeyi aynı şekilde açıp üzerinde reçel ve kuru üzüm üçüncü bezeyi açıp onun üzerine limon kabuğu rendesi, ceviz ve bal karışımı sürün ve bu hazırlanan şeritleri uzun rulo sarın sonra elde edilen üç uzun şerit ruloları birbirine sararak örgü yapın ve tekrar bir saat kadar bekletip mayalanıp kabarması için bekletin.

Kabartılan ekmeğin üzerine yağ sürüp yaklaşık 40-50 dakika 180° üzerinde önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkan ekmeğimizin üzerine servis yapmadan önce pudra şekeri serpip keserek dilim dilim sofraya getirin.

