



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALİ ÇİÇEK EKMEK

Arzu Yıldız

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket maya
1 kg un
350 gram ekmeğe sürülen çikolata
1 adet bütün yumurta

Büyük bir kaba süt, yumurta, sıvı yağ, toz şeker, tuz ve mayayı iyice karıştırıp unu yavaş yavaş ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurunuzu iyice yoğurup kabına alın, üzerine streç filmle kapatın ve üzerini sıcak tutacak şekilde sarıp dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurunuzu 8 eşit bezeye bölün. Bir çiçek ekmeği için 4 bezeyi ayırın. Açtığınız yufkayı fırın kağıdının üzerine yerleştirin, üzerine çikolata sürün ve diğer 2 yufkayı da aynı şekilde açın, arasına çikolata sürüp diğer yufkanın üzerine koyun. En son 4. bezeyi de açıp çikolatanın üzerine düzgün bir şekilde kapatın. Etrafını elinizle iyice düzeltin şekli tam yuvarlak olsun, tepsideki çikolatalı hamurun tam ortasına 1 su bardağını ters kapatın ve hamurun 4 kenarından eşit şekilde kesin. Kestiğiniz 4 parçanın tam ortasından bir daha kesip 8 parçaya ayırın. Kestiğiniz 8 parçanın tam ortalararak yine kesin ve hamurunuz 16 parçaya kesilmiş olacak. Kestiğiniz hamurları yan yana olan iki parçayı tutup tam tersi hizada 2 tur çevirip uçlarının birbirine iyice yapıştırarak birleştirin ve kestiğiniz bütün hamura aynı işlemi uygulayın. Diğer kalan 4 bezeye de aynı işlemi uygulayın. Şekil verme işlemi biten ekmeği 45 dakika dinlendirin üzerine yumurtayı çırpıp fırçayla sürün ve 190 derece fırında üzeri güzelce kızarana kadar pişirin.

