



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE KESTANE PÜRELİ KIBRIS ÇÖREĞİ

500 gr buğday unu
1 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
1 paket Pakmaya Mayalı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
80 gr Pakmaya Pudra Şekeri
50 ml sıvı yağ
100 ml ılık süt
135 ml ılık su
100 gr kestane püresi
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
2 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
2 yemek kaşığı yulaf kepeği

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcını döküp kaşıkla iyice karıştırın.

Daha sonra Pakmaya Pudra Şekeri, sütü, sıvı yağı, kestane püresini, tuzu ve yumurta akını ilave edin.

Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar 10 dakika kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, ılık bir yerde yarım saat mayalandırın.

Hamuru bekletme sürecinde yeniden hafifçe yoğurun. Hamurdan 15 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın.

Bu şekilde ılık bir ortamda yarım saat daha mayalanmaya bırakın.

Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

Üzeri için Pakmaya Bitter Pul Çikolata ve Pakmaya ŞefKrema'yı benmari usulü eritin.

Pişen çörekleri fırından alın, oda ısısında soğuyunca üzerine çikolatalı karışımı dökün, yulaf kepeğini serpin. 1 saat beklettikten sonra servise hazır edin.

