



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BERLİNER

- 50 Gr margarin
- 3 Bardak un
- 1 Paket çikolata
- 2 Adet yumurta
- 1 Tutam tuz
- 1 Çay Bardağı Ilık Süt
- 2 Yemek Kaşığı Serpmek için pudra şekeri
- 3 Yemek Kaşığı şeker
- 2 Bardak kızartmak için sıvıyağ
- 50 gr sana hamur işi
- 1 Yemek Kaşığı kuru maya

Unu bir karıştırma kabına koyup ortasını havuz biçiminde açarız. Tuz, şeker ve mayayı koyup bu üç malzemeyi elimizle biraz karıştırırız. Yumurtaları ve eritilmiş margarini de koyup kulak memesi kıvamında bir hamur elde ederiz. Nemli bir bez örtüp yaklaşık 30 dakika dinlendiririz. Hamuru 12 eşit parçaya ayırıp tekrar 30 dakika dinlendiririz. Kızgın yağda her tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartırız. Üzerlerine benmari usulünde erittiğimiz çikolatayı döküp pudra şekeri serperiz. Arzuya göre sade olarak da servis yapılabilir.