



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BÖREK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Börek için:

1,5 adet yufka

3 yemek kaşığı nişasta

3 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı sirke

1 su bardağı sıvı yağ

6 yemek kaşığı çikolata kreması

1 adet muz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

3 yemek kaşığı pudra şekeri

Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Un, nişasta, sirke ve sıvıyağı bulamaç gibi karıştırın.

Yufkanın her yerine eşit miktarda unlu nişastalı karışımdan ekleyin.

Bu karışımı iyice yaydırın.

Yufkayı bohça şekline getirin ve 4 eş parçaya kesin.

Kesilen eş parçaların orta kısmına sürülebilir fındıklı çikolata kremasını ve 2 dilim muzı yerleştirin.

Bohça şeklinde kıvrın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine serin.

Üzerine yumurta sarısı sürün ve 15 dakika iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan börekleri 2-3 dakika ilk sıcaklığını atması için dinlendirin.

Dinlenen böreklerin üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

