



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BURGU ÇİÇEKLER

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta akı

Dolgu:

100 g bitter çikolata

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Unu derin bir kaba eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, margarin, ılık süt, toz şeker ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritip oda sıcaklığında bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurup merdane ile 30x50 cm boyutlarında dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine hamurun yarısını kaplayacak şekilde çikolatayı sürün. Hamurun beyaz yarısını kaldırıp çikolatalı kısmın üzerine kapatın. Hamurdan 2 cm genişliğinde şeritler kesin. Kestiğiniz her bir şeridi iki ucundan tutup ters yönlerde burun, daha sonra kendi etrafında çevirerek çörek şekli verin. Fırın tepsisine sıralayın.

Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Üzerini ikinci bir fırın tepsisi ile kapatıp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Çörekleri fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



