



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇARŞI ÇÖREĞİ

1 adet yaş ekmek hamuru
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1 det yumurta
Pudra şekeri

Fırından alınan ekmek hamuruna eritilmiş tereyağı ve pudra şekeri eklenir, güzelce yoğrulur. Sonra 8 eşit parçaya ayrılır, yumak yapılır. Her parça parmak uçlarıyla tatlı tabağından biraz küçük açılır. Her birinin üzerine çikolatanın sekizde biri serpilir ve bohça gibi katlanır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Üzerlerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerlerine pudra şekeri serpilir.