



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CEVİZLİ EKMEK

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

0,5 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı ılık süt

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata parçalarını serpin. Rulo şeklinde sarıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı sıralayın.

Yumurta sarısı sürüp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda fırının orta arafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

