



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇITIR

250 gr milföy hamuru (genellikle 5 yaprak)

150 gr bitter çikolata

Bir avuc kadar fındık kırığı

2 çorba kaşığı toz şeker

Çikolatayı irice parçalar halinde kıyın. Kare şeklindeki milföy hamurlarının bir kenarına çikolata parçalarını koyarak rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu 1-1,5 santimlik halkalar oluşturacak tarzda kesin. Halkaları parmaklarınızla hafifçe yassılaştırın. Derince bir kapta fındık ve şekeri karıştırın. Milföy halkalarını bu karışıma güzelce bulayın. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp 200 derecede 15-20 dakika fırınlayın.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® Çıtır Burgu \(görsel\)](#)