



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİKOLATALI ÇÖREK

100 gr margarin
500 gr un
Yarım çay kaşığı tuz
3,5 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı aktif maya
2 yumurta
1 su bardağı ılık süt
3 kaşık krem çikolata (ruzika çikolatası)

Ilık sütün içine bir tatlı kaşığı şeker ve maya konularak karıştırılır ve 5 dk kabarması beklenir. Ayrı bir kaba undan 2 su bardağı konur ortası havuz gibi açılır. Yumurta, margarin, tuz eklenerek karıştırılır. Maya karışımı eklenir ve kalan un da yavaş yavaş eklenerek orta yumuşaklıkta ele yapışmayan bir hamur olana kadar yoğrulup, bir saat ılık ortamda kabarması için dinlendirilir. Bir saat sonunda kabaran hamur biraz daha yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde 18 veya 20 beze yuvarlanır. Her beze çay tabağından biraz daha büyük olarak açılır. Dairenin yarısına bir miktar krem çikolata (ruzika çikolata) sürülür ve diğer kısım çikolatalı kısmın üzerine katlanarak yarın ay şekli elde edilir. Bu yarım ay bıçakla üç şerit halinde kesilir. Her şerit rulo yapılır ve üçlü olarak yağlanmış muffin tepsisinin gözlerine yerleştirilir. Tüm hamur bu şekilde hazırlanır ve 180 C°de yaklaşık 20-25 dk kabarıp üzeri kızarana kadar pişirilir. Ilık servis yapılır.