



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇÖREK

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1,5 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
Ayrıca:
1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hamuru hazırlamak için elenmiş unu geniş bir kaba alın. 1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı ekleyip harmanlayın. Şekeri, ılık sütü, sıvı yağı, tuzu, yumurta akını ekleyin. Azar azar ılık su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar 10 dakika boyunca elde veya hamur yoğurma makinesinde yoğurun. Hamurun üzerini streçle örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin. Hamuru tekrar hafifçe yoğurarak un serpilmiş bir zeminde 20 parçaya ayırın. Her parçayı çay tabağı büyüklüğünde elinizle açın. Hamurun üzerine Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası parçalarından paylaşın. Elinizle hafifçe bastırarak, çikolataların hamurun içine batmasını sağlayın. Hamuru yarım ay şeklinde ikiye katlayın. Keskin bir bıçak ucuyla çapraz kesikler oluşturun. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha ikinci kez mayalanması için bekletin. Hamurun mayalanma süreci bittiğinde üzerine yumurta sarısı pudra şekeri karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

