ÇİKOLATALI ÇÖREK

1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı yaş maya
8 su bardağı un
İçi için:
1 adet yumurta
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Kaynamış sütün içine tozşeker, margarin ve tuz katıp karıştırın. Ilık suyun içinde mayayı ezin. Üzerine üç çorba kaşığı un katıp karıştırın ve ılık bir yerde 20 dakika bekletin. Sonra sütlü karışıma yedirin ve kalan unu koyarak iyice yoğurun, 15 dakika bekletin. Kabaran hamuru bir kez daha yoğurup ikiye ayırın. Elinizle hamuru daire biçiminde açın, 8 adet üçgen kesin. Üçgenlerin uzun kenarına bir parça çikolata koyup, rulo sarın ve yarım ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizip, 5 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, dövülmüş fındık serpin. Isıtılmış 170 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:66388 • adı:Çikolatalı Çörek • gönderen:şef • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:56