



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI ÇÖREKLER

1 su bardağı süt
5 gram yaş maya
1 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep 1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
200 gram bitter çikolata
2 orba kaşığı pudra şekerini
1 limon suyu

Derin bir kapta ılık sütü ve mayayı karıştırın, bir miktar un serpin, kabarınca kadar bekletin. Şeker, tereyağı, tuz, mahlep ve un ekleyip birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp, üzeri kapalı olarak 30 dakika bekletin. Daha sonra hamurdan parçalar koparın, elinizle simit şekli verip, fırın tepsisine dizin. 10 dakika daha kabarması için bekleyin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. İsterseniz bol yağda da kızartabilirsiniz. ıkınca üzerine eritilmiş çikolata gezdirin. Limonla pudra şekerini karıştırıp da üzerine sürebilirsiniz.