



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

<https://www.sokeun.com/>

- 1 paket Söke® Tam Buğday Unu Karışımı
- 330ml su
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şekeri
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kuru maya (4 çay kaşığı)
- 3/4 su bardağı çikolata parçası
- 1 çay kaşığı zencefil
- 2 çay kaşığı kuru üzüm

- 1.Su ve yumurtayı ekemk makinesinin tavaşına dökün.
- 2.Sıvı karışımın üzerini tamamen örtecek şekilde Söke® Tam Buğday Unu Karışımı'nı ekleyin ve küçük bir havuz açarak kuru mayayı ilave edin.
- 3.Şeker, tuz ve margarini ekmeş tavaşının ayrı köşelerine dökün.
- 4.Ekmeş makinesini 'normal' konumuna getirip programı başlatın.
- 5.Yoğurma işlemin tamamlandığında duyacağınız sinyal sesinden sonra çikolata parçasını, zencefil ve kuru üzümü ekleyin.
- 6.Ekmeşiniz soğuduktan sonra tavadan çıkarıp, servis yapın.