



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI EKMEK

3,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. 1 tutam tuz, 1 çay bardağı şeker, 100 g margarin ve 1 su bardağı ılık süt ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. 1 su bardağı ceviz içi ekleyip tekrar yoğurun. 3 eşit parçaya bölün, her birini uzun ekmek şekline getirin ve yağlanmış tepsiye sıralayın. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin ve 180 C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. 1 çay bardağı kremayı kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, 80 g bitter çikolata ekleyip eriyinceye kadar karıştırın ve soğutun. Soğuk ekmeklerin üzerine yayın.

---

© lezzetler.com tarif no:11015 • adı:Çikolatalı Ekmek • gönderen:zBayram • indirme tarihi:11.04.2025 - 14:06