



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKMEK

3,5 su bardağı un
100 gram eritilmiş tereyağı
1 paket (10 gram) instant maya
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Bir tutam tuz
Üzerine:
Beyaz çikolata sosu
Pasta şekerlemesi

Yoğurma kabına unu boşaltın ve ortasını havuz şeklinde açın. Tereyağı, maya, süt, toz şeker ve tuz ilave edin. En son damla çikolata ve ceviz katıp, tüm malzemeyi yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 45 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın. Ekmekleri yağlanmış tepsiye dizin ve 15-20 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Ekmekler soğuduktan sonra üzerlerine hazır beyaz çikolata sos gezdirin. Pasta şekerlemesi ile süsledikten sonra servis yapın.

