



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKMEK

4 su bardağı un
1 paket hazır Instant maya
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı toz şeker
100 g margarin
1,5 su bardağı ılık süt
İç malzeme:
Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
Yarım su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yogurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin.