



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKMEK

Malzeme:

200 gr Teremyağ

50 gr Bizim Mutfak Un

25 gr maya

Parça çikolata

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Hamuru için :

280 ml süt

500 gr Bizim Mutfak Un

15 gr Tuz

Çikolatanın tadı bu tarifte kesinlikle karşı konulmaz oluyor! Dolgu için Teremyağı ve Bizim Mutfak Unu katı hale gelene kadar karıştırın sonra buzdolabında 15 dakika bekletin. Bir kaba şeker, süt ve maya koyun ve iyice çözülene kadar karıştırın. Eleğ kullanarak tuz ile unu ekleyin. Karıştırın. Gerekliyorsa biraz daha süt ekleyin Hamur haline gelene kadar yoğurun. Buzdolabında 20 dakika dinlendirin Elinizle bastırarak düzleyin ve dikdörtgen bir hale getirin Dolguyu hamurun baş tarafına koyun. Hamurun baş tarafından dolguyu kapatarak iki kat yapın sonra orta tarafından katlayarak üç kat yapın. Dolgunun akmaması için uç tarafları parmaklarınızla iyice sıkıştırın. Hamuru dikkatlice biraz daha yassı hale getirin ve buzdolabında bekletin Hamuru yayın ve dikdörtgen olacak şekillerde kesin. Başına küçük bir parça çikolata yerleştirin, üstünü kapatın, başka bir parça çikolata daha koyup hamuru yuvarlamayı bitirin. Fırında 20 dakika pişirin. Fırça kullanarak üstlerine yumurta sürün ve 20 dk 200 derecede fırınlayın Fırından çıkardığınızda üstüne pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.