



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI EKMEK

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket yaş maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 kâse damla çikolata

Mayamız ılık süt ve şeker içinde eritilir. Ardından yağ, yumurta, tuz ve aldığı kadar un ilave edilerek hamurumuz yoğrulur. En az 2 saat hamurumuz mayalanmaya bırakılır. Hamurumuzdan istenilen büyüklükte parçalar koparılarak ortalarına damla çikolata serpilerek kapatılır. Bir fırın tepsisine yerleştirilen ekmeklerimizin üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra 170 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirilir ve ılık olarak servis edilir.