



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI EKMEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak süt
- 1 Bardak kakao
- 3 Bardak toz řeker
- 1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
- 7 Adet yumurta
- 1 Adet portakal kabuęu rendesi
- 1 Bardak parçalara bölünmüř ikolata
- 2 Bardak un

5 adet yumurta ve toz şekeri irpin. 1 paket sana hamurışını ikiye bölün yarısını eritin ve karışımaya ekleyin. ırpıma devam edin. 1 su bardağı süt 2 su bardağı un 1 su bardağı kakao ve bir çay kaşığı kabartma tozunu ekleyip karıştırın. 170 derecelik fırında yağlanmış kalıba koyarak 40 dakika kadar pişirin. Ekmeęiniz fırında pişerken sosu hazırlamak için kalan sana hamurışını eritin yağınızı tavadan almadan 1 bardak süt portakal kabuğu rendesi çırpılmış 2 adet yumurta ve bir bardak toz şekeri ilave edip bir taşımık kaynatın.ve kremayı ilave edip ocaktan alın. Fırından çıkan ılıttığınız ekmeği iri kare şekillerde kesin. Hazırladığımız ikolata sosunu üzerine dökerek 15 dakika daha fırında pişirin. Pudra şekeri dökerek servis edebilirsiniz.