



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI FINDIKLI ÇÖREK

Milli Gazete

Malzemeler

- 1 çay bardağı ay çiçek yağı
- 150 gr. oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 çay bardağı buğday nişastası
- 1. çay bardağı kakao
- 1 paket vanilya
- 3,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- İç malzemesi için:
- 1 paket (80 gr.) bitter çikolata
- 1 paket (80 gr.) beyaz çikolata
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 100 gr. fındık içi
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Sıvıyağ, küçük parçalara bölünmüş yumuşak tereyağı, yoğurt, yumurta, pudra şekeri, nişasta, kakao ve vanilyayı karıştırıp mikserle kek hamuru kıvamına gelene ve pürüzsüzleşene kadar çirpin, (ya da tahta kaşıkla hızlıca karıştırın. 1 Kabartma tozunu ve azar azar unu ekleyip elinize yapışmayan yumuşak ve kolay şekillenen bir hamur elde edin. Hamuru top yapıp 15 dakika buzdolabında bekletin. Kırılmış bitter çikolata, beyaz çikolata, toz şeker ve fındık içini blenderda çekin ve iri taneli bir karışım elde edin. Bunu iç malzeme olarak kullanacağız. Hamuru buzdolabından alıp rulo yapın ve 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı tabak büyüklüğünde çok kaim olmayacak şekilde merdaneyle açın ve bıçakla 4 parçaya kesin. Her parçanın üzerine resimde görüldüğü gibi birer yemek kaşığı iç malzemeden koyup kenarlarını içe kıvrın ve rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 180 dereceli önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar elinizle dokunduğunuzda yumuşak olmayacak şekilde pişirip fırından alın. İlininca üzerine çay süzgeci yardımıyla pudra şekeri serpin.