



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HAMURLAR

125 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
200 gram şeker
2 çorba kaşığı kıyılmış fındık
100 gram çikolata

Yoğurma kabının içine tereyağını ve unu kum gibi olana dek karıştırın. Üzerine kabartma tozu, vanilya ve şekeri ekleyip hamur haline getirmeye çalışın. Son olarak da üzerine yumurta sarısını ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru açıp yuvarlak şekilde kesin. Çilekleri de küp şeklinde doğrayın, fındık ve kıyılmış çikolatayla karıştırıp hamurun ortasına paylaşın. Hamuru bu ortadaki çilekli karışımın üzerine doğru katlayıp birleştirin. Fırın tepsisine dizip 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Daha sonra üzerine eritilmiş çikolata ile şeritler yapıp ikram edin. Dondurmayla da muhteşem bir sunum oluyor.