



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI HAMURLAR

1 yumurta
5 gram yař maya
1 orba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
İçi için:
1 ay bardağı toz ceviz
3 orba tereyağı
200 gram bitter ikolata

Derin bir kapta ılık sütü ve mayayı karıştırın, bir tutam un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. zerine şeker, yumurta, tereyağı, mahlep ve unun tamamını ekleyip birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuřak bir hamur hazırlayın. zerine hafif nemli bir bez örtüp kabarması için 30 dakika bekletin. Daha sonra hamurdan 3 beze yapıp her birini ince bir şekilde aın. Erimiř tereyağı ve çikolatayı karıştırın, içine toz cevizi ekleyin. Bu karışımdan yufkaların üzerine bolca sürün. genler halinde kesip, rulo yapın, fırın tepsisine dizin. İsterseniz yumurta sarısı de sürebilirsiniz üzerine. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. ıkınca ayın yanında ikram edin.