



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAFKAS ÇÖREĞİ

Yarım paket Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı

250 gr buğday unu

50 gr Pakmaya Pudra Şekeri

25 ml sıvıyağ

50 ml ılık süt

60 ml ılık su

Yarım çay kaşığı tuz

1 yumurtanın akı

1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcının yarısını döküp kaşıkla iyice karıştırın. Daha sonra Pakmaya Pudra Şekerini, sütü, sıvı yağı, tuzu ve yumurta akını ekleyin. Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Daha sonra hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. Mayalanma süreci sonunda hamuru yeniden hafifçe yoğurun ve un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın.

Açtığınız hamurdan iki parmak genişliğinde uzun hamurlar kesin. Her kestiğiniz hamurun üzerine Pakmaya Sütlü Parça Çikolata serpin, rulo şeklinde sarıp yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Diğer şerit hamurları da aynı şekilde çikolata serpererek rulo yapın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Şekillendirdiğiniz çörek hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün.

