



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KUMKAT

<https://acunn.com>

2 su bardağı süt
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
İçi için:
Kahvaltılık çikolata

Öncelikle tencereye sütü dökün kısık ateşte ısıtın (Parmağınızı yakmayacak ama ılıktan da sıcak bir seviyede olacak)

Üzerine 1 paket kuru mayayı ve şekerini ilave edin. Bir iki karıştırıp 10 dk bekletin.

Ardından sıvı yağı, tuzu ve unu ilave edin. (püf noktası hamurun yumuşak bir kıvamda olması ama ele yapışmayacak)

Sonra üzerini kapatıp 20 dk kadar bekletin. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın.

Hamuru iri bezeler halinde 4-5 parçaya bölün ve merdane yardımı ile tepsinizin çapına göre açın.

Ardından oda sıcaklığındaki krem çikolatayı sürün ve yağlı kağıt serilmiş fırın kabınızın içine serin.

Tüm hamurlar bitene kadar bu işlemi tekrar edin.

Son olarak keskin bir bıçak yardımı ile resimdeki gibi kesip şekil verin. (Hamurun bir ucunu sağa bir ucunu sola kıvrıyoruz)

Yumurta sarısını da üzerine sürüp fırına verin. Üzeri kızarana kadar pişirin.

