



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI LOKMA

1 paket Pakmaya İstant Maya

3,5 su bardağı un

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı şeker

1 silme çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Süslemek için:

Pakmaya Sütlü Pul Çikolata

Pakmaya Beyaz Pul Çikolata

Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Fındık, fıstık, antepfıstığı, ceviz vb.

Un hariç tüm malzemeleri bir kaba alıp karıştırın.

Unu da kontrollü bir şekilde ekleyerek kek hamurunda biraz daha kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru 1 saat mayalandırın.

Tencerede kızdırdığınız sıvı yağın içine 1 tatlı kaşığı yardımı ile lokmaları dökünüz.

Kızaran lokmaları kağıt havlu serilmiş tabağa alın fazla yağı süzölsün. Hamur bitene kadar kızartın.

Servis tabağına alırken bir sıkma torbası yardımı ile içini dilediğiniz Pakmaya çikolata ile dolgu yapın.

Erittiğiniz Pakmaya çikolatalardan üzerine de bolca dökün.

En son üzerine fındık, antepfıstığı, ceviz vs. istediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.



HAZIRLAMA 70 DK

PİŞİRME 20 DK

