



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI LOKMA

1 paket çabuk maya  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1,5 su bardağı ılık su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
Kızartmak için:  
2 su bardağı ayçiçek yağı  
Üzeri için:  
1 büyük paket çikolata

Su, şeker ve maya karıştırılır. Üzerine tuz ve sıkınca şekil alacak kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır. Sonra hamur avuç arasında sıkıştırılır ve çıkan hamur kaşıkla alınarak sıcak yağ'a atılır. Pembe renkte kızartılır. Servis tabağına konur. Üzerine erimiş çikolata gezdirilerek servise sunulur.