



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI LOKUM

1/2 kg. un
1 su bardağı ılık süt
3 çorba kaşığı tereyağı
4-5 çorba kaşığı toz şeker
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 paket instant maya
İç i için:
5 çorba kaşığı reçel
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı fındık
1 su bardağı mısır gevreği
2 paket çikolata

Tereyağı ve toz şeker i çırpın. Süt, un, instant maya ve tuzla hamur yapın ve 20 dakika dinlendirin. Unlanmış tezgah ta açın. Üzerine sırasıyla reçel, toz şeker, dövülmüş fındık, mısır gevreği ve rendelenmiş çikolata serpin. Uzun şeritler kesip rulo yapıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Her rulonun üzerine bir parça tereyağı koyup 190 derece fırında pişirin.