



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUFFİN POĞAÇA

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 1 yumurta (sarısı üzerine)
- 1 tutam tuz
- 1 tutam toz şeker
- 1 paket yaş maya
- Aldığı kadar un
- İç i için
- 1 kase kahvaltılık çikolata

Yoğurma kabına mayayı, toz şekerini alalım. Mayamızı eritelim. Üzerine diğer hamur malzemelerimizi ekleyelim ve azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalanmaya bırakalım. Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar alalım. Tezgahın üzerinde hafif açalım. Ortasına bir tatlı kaşığı kahvaltılık çikolata sürelim ve kenarlarını içe doğru katlayarak kapatalım. Hazırladığımız poğaçaları kağıt muffin kalıplarına yerleştirelim ve kalıplarımızı varsa muffin kek kalıbına yerleştirelim. Yoksa doğrudan fırın tepsisine alalım ve tepside 15-20 dakika bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve isteğe bağlı susam ve çörek otu serpelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkarıp servis yapalım.

