



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASKALYA ÇÖREĞİ

150 gr margarin
250 gr pudra şekeri
4 yumurta
1 tatlı kaşığı mahlep
Kibrit kutusu kadar yaşmaya
Aldığı kadar un
1 su bardağı sıcak su veya süt
100 gr. Bitter çikolata
1 çorba kaşığı tereyağı

Maya ılık süt ve şeker ile eritin. Eritilmiş margarin mahlep yumurtaları koyun. Aldığı kadar unla ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın. Oda sıcaklığında hamuru iki kat büyüyene kadar bekletin. 3 parçaya ayırın. 30 cm boyunda rulo şekli verin. 3 hamuru yan yana getirip saç örgü şeklinde örün. Yağlanmış tepsiye koyun. 20 dakika daha tepside bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kiyılmış fındık serpip 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Çöreği soğutun çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip üzerini kaplayacak şekilde yayın. Kiyılmış fındık serpin. Servis yapın.