



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI POĞAÇA

125 gr. margarin
Yarım su bardağı süt
1 paket kuru maya
1 toz şeker
5 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı un
Alabildiğince Damla çikolata
İçli için:
1 paket Pudra şekeri
Bir miktar çikolata sosu (üzeri için)

Mayayı, ılık sütün içinde eritin. Margarini eritin. Hamur kabına eritilmiş margarini, süt karışımını, şeker ve tuzu koyup, karıştırın. Alabildiğince un ilave edip, yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp, mayalanmaya bırakın. Mayası geldiğinde ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bu parçaları biraz büyütüp, içine damla çikolataları koyun ve yuvarlak bir şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürerek, 10 dakika mayalandırın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırına verin. Fırından çıkıp, biraz soğuyunca poğaçaların üzerine pudra şekeri serpin. Servis yaparken çikolata sosu ile süsleyin.