



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SARMA ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık süt
Yarım bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yoğurma çanağına ılık su, toz şeker ve maya konur. Şeker eriyene kadar karıştırılır. Üzerine süt, sıvıyağ ve tuz eklenir, biraz daha karıştırılır. Üzerine yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenir. Hamurun üzeri kapatılır. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur 2 eşit parçaya bölünür. Her parça merdaneye servis tabağı kadar açılır. Bıçakla sigara böreği yapımında, yufkanın kesimi gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Üçgen hamurların yüzeyine yeteri kadar damla çikolata bırakılır ve rulo yapılır. Diğer hamura da aynı işlemler uygulanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.