



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TOP EKMEKLER

Ekmek Hamuru için :

5 Tepeleme Su Bardağı Un (550g)

¾ Paket Pakmaya Yaş Maya (30 g)

3,5 Çay Bardağı Süt (350g)

1 Adet Yumurta

Tereyağı (80g)

1 Çay Bardağı Şeker (90g)

2 Çay Kaşığı Tuz (3-3,5g)

1½ Çay Bardağı Damla Çikolata

Süsleme için :

1 Yumurta

1 Yemek Kaşığı Tarçın (isteğe göre)

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Pakmaya Yaş Mayayı tarifteki süt miktarının yarısıyla bir karıştırma kabında karıştırarak eritin ve 15 dakika bekletin.

Bir karıştırma kabına buğday ununuzu eleyin. Üzerini yaş maya süt karışımını ve yumurtayı ekleyin. Damla çikolata en son olmak üzere tüm malzemeleri ekleyin ve 15 dakika yoğurun. Damla çikolatayı bol tuttuk, küçükler tadına bakacağı için. :)

Hamurdan parçalar koparıp, yuvarlayarak, küçük toplar hazırlayın. Eminiz evdeki ufaklıklar bu işlemde keyif alacaktır.

Yağlanmış dikdörtgen kek kalıplarına yanyana veya pişirme kağıdı serilmiş tepsilere dizerek 40-45 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanan ekmeklerin üzerine çırpılmış yumurta karışımının yarısını, fırça yardımıyla sürün. İsteğinize göre üzerine tarçın serpebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 20 dakika pişirip, soğumaya bırakın.

Kahvaltıda yanında çeşitli marmelatlar ve fındık ezmesi ile servis edebilirsiniz.

