



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI CEVİZLİ ÇÖREK

- 1 Çorba Kaşığı Maya
- 1 Çay bardağı Süt
- 125 gr. Margarin
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi
- 250 gr un
- 1 Çorba Kaşığı Fındık Ezmesi
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı Damla Çikolata

Maya ve ılık sütü karıştırıp bu şekilde 10 dakika bekletin. Hamur için oda ısısında yumuşamış margarin, un, yumurta, şeker, sütte bekletilmiş maya ve rendelenmiş portakal kabuğunu hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanmış hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında, oval şeklinde açın. Üzerine ince bir tabaka halinde fındık ezmesinden sürün, ceviz içi ile damla çikolataları her tarafına eşit dağılacak şekilde yayın. Hamurun uzun kenarlarından tutarak rulo şeklinde özenle sarın. Bir parmak kalınlığında kesip yağlı kağıt üzerine dizin. Parmak uçlarınızla hafifçe bastırarak her ruloyu düzleştirin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kızartın.