



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI ÇÖREKLER

1 çorba kaşığı instant maya
125 gr margarin
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı toz şeker
250 gr un
1 adet yumurta
Tuz
1 kase çekilmiş ceviz
1 kase damla çikolata
1 çorba kaşığı fındık ezmesi

Maya ve bir çay bardağı ılık sütü karıştırıp bu şekilde 10 dakika bekletin. Hamur için oda ısısında yumuşamış margarin, 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 15-20 dakika kadar kızartın. İsteğe göre çörekler fırından çıkar çıkmaz pudraşekeri serpip de servis yapabilirsiniz.