



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI ÇÖREK

<https://cook.com.tr>

Un 215 Gram
Esmer Şeker 30 Gram
Pudra Şeker 70 Gram
Tereyağı 115 Gram
Yağlı İnek Sütü 125 Mililitre
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 1 Tatlı Kaşığı
Damla Çikolata 170 Gram

Fırını 190 derecede ısıtın. 10 adetlik çörek kalıbını ya da 10 adet kağıt kalıbını yağlayın. Mikserle tereyağını yumuşayana kadar çırparak krema haline getirin. İki çeşit şekeri de ekleyin; rengi acılana kadar ve tüy gibi olana kadar çırpın. Her seferinde 1 adet eklenerek yumurtaları çırpın. Unu ve kabartma tozunu birlikte iki kez eleyin. Tereyağı karışımını ekleyerek karıştırın; sütü azar azar ekleyerek karıştırın. Karışımı ikiye bölün ve kalıpların yarısına kadar doldurun. Üzerlerine birkaç damla çikolata serpiştirin; sonra karışımın kalan kısmını da bir kaşık yardımıyla kalıplara koyun. Arzuya göre üstüne de damla çikolata koyabilirsiniz. Rengi hafifçe değişene kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Dışarı çıkartmadan önce 5 dakika dinlendirin.

