



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI ÇÖREK

<https://www.bim.com.tr>

5 su bardağı Efsane un
1 su bardağı Dost Günlük süt (250ml)
2 adet Bili Bili yumurta
4 çorba kaşığı Pervin tereyağı (oda ısısında)
4 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı Rafine Softa tuz
1 paket Efsane instant maya
3 çorba kaşığı Daphne kakao
4 çorba kaşığı Dost krema
2 çorba kaşığı Sayley kakaolu fıncıklı krema
6 çorba kaşığı Dost krema (kalan)
5 çorba kaşığı Daphne damla çikolata
1 adet Bili Bili yumurta sarısı

Geniş bir kâse içerisine 5 su bardağı un, 1 su bardağı süt, 1 paket instant maya, 1 adet yumurta, 4 çorba kaşığı toz şeker ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Malzemeleri iyice 15 dakika yoğurun. Dilerseniz bu işlemi stand mikserinde de yapabilirsiniz.

4 çorba kaşığı tereyağını ufak parçalara bölün. 15 dakika iyice yoğrulmuş hamurun içerisine parça parça ekleyin ve yedirerek yoğurmaya devam edin. Eğer hamur ele fazla yapışıyor ise 2 çorba kaşığı kadar daha un ekleyebilirsiniz.

Hamuru 3 eşit parçaya bölün. İlk hamura 1 çorba kaşığı kakao, 2. hamura 2 çorba kaşığı kakao ekleyin. Hamurları kakao içinde eşit miktarda dağılacak şekilde yoğurun.

Hamurları mayalanması için üzerine nemli bir bez örtün ve 2 saat mayalandırın. Hamurlar iki katına çıkacaktır. 2 saatin sonunda hamurları birkaç hamle ile yoğurarak içindeki havanın her yere eşit dağılmasını sağlayın. 3 hamuru da 3-4 parçaya bölün. Tezgâha bir beyaz, bir az kakaolu, bir koyu kakaolu hamurdan alın ve bu hamurları ayrı ayrı dikdörtgen olacak şekilde unlu tezgâhta açın. Açılan her hamuru birbirinin üzerine koyun ve her hamur arasına sırası ile 1 tutam damla çikolata, farklı bir kat için şeker serpin. Bir bıçak yardımı ile baş parmak genişliğinde hamurları şerit kesin. Şerit kesilen hamurları salyangoz şeklinde rulo yaparak sarın. Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın.

Salyangoz şeklindeki hamurları yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin ve üzerlerine hafifçe bastırarak tepelerinden şişmelerini engelleyin. Üzerlerine 1 adet yumurta sarısını az su ile açıp sürün.

175 derecede altlı üstlü çalışan fırının alttan ikinci rafında 20 dakika pişirin. Pofidik kalmaları için çok renk almadan pişirmek önemli. 20 dakikanın sonunda bol çikolatalı ve enfes lezzetli renkli çörekleriniz hazır.

Ayrı bir kap içerisinde 2 çorba kaşığı sürülebilir fıncıklı krema ve 6 çorba kaşığı kremayı karıştırın. Dilerseniz çöreklerin üzerlerine dilerseniz batırarak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173081 • adı:Damlalı Çörek • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:10.04.2025 - 14:52