



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI SAFRANLI ÇÖREK

200 gr margarin
5 cay bardagi sut
2-3 cay bardagi seker
1 paket maya
1 cay kasigi kabartma tozu
2 yumurta
2 paket safran (1 gr) (bir pakette 0,5 gr var)
100 GR damla çikolata

Margarin eritilip, üzerine sut eklenir. Ilik olarak mayayla karistirilir. Diger malzemelerde eklenerek yumusak bir hamur elde edilir. 30-40 dakika hamur kabardiktan sonra, cevizden biraz buyuk bezeler yapilir. Yaklasik 30- 35 adet oluyor. Şekil verilerek tepsiye dizilir üzerine damla çikolataa konur ve tekrar 30 dakika bekletilir. Uzerine cirpilmis yumurta surulup, önceden ısıtılmis 225 derecedeki firinda pisirilir.