



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇÖREK

50 gr margarin
5 su bardağı un
1 paket maya
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı esmer şeker
2 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı süt tozu
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kapta yoğurun.
Elinize yapışmayan bir kıvamda hamur elde edinceye kadar un ilave edebilirsiniz.
Üzerini nemli bir bezle örterek 45 dakika mayalandırın.
Esmer şeker, kakao, süt tozu, margarin ve cevizi karıştırın.
Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın.
Hafif un serpererek pasta tabağı büyüklüğünde açın.
Üzerine iç harçtan sürün.
Rulo şeklinde kıvrın.
Bıçak ile üzerinde çizikler yapıp simit şeklini verin.
Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
Üzerine yumurta akı sürün ve esmer şeker serpin.
25-30 dakika mayalandırın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

