



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ÇÖREK

<https://turkinfo.hu>

Kakaós csiga

500 gr Un
80 gr Yumuşak tereyağ
2 paket Vanilya şekeri
1 tutam Tuz
2 adet Yumurta sarısı
25 gr Yaş maya
2 çorba kaşığı Şeker
½ l Süt
İç malzemesi:
2 çorba kaşığı Şekersiz kakao
6 çorba kaşığı Şeker
Hamurun üzerine:
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı Pudra şekeri

Ilık şekerli sütün içinde yaş mayayı kabartın.

Bütün malzemeleri birleştirip maya ile birlikte yoğurun. Sütü kademe kademe ekleyin, hamurun aldığı kadar. Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra 1 saat üstünü temiz bir bezle örtüp bekletin.

Hamur kabardıktan sonra fırını 170 °C-de ısıtın.

Dikdörtgen şeklinde hamuru açın.

Açtığınız hamurun üzerine, eritilmiş tereyağı sürün. Şekerle karıştırdığınız kakaoyu üzerine kaplayacak şekilde serpin.

Hamuru rulo haline getirin ve 1.5 cm kalınlığında halkalar şeklinde kesin.

Yağlı kâğıdın üzerine yerleştirin. Halkaların kenarlarına da eritilmiş tereyağı sürün ve hamur altın rengi olana kadar pişirin.

Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.



