



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KIBRIS ÇÖREĞİ

500 gr buğday unu
Yarım çay kaşığı tuz
1 yumurtanın akı
1 paket Pakmaya Mayalı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcı
80 gr Pakmaya Pudra Şekeri
50 ml sıvı yağ
130 ml ılık süt
135 ml ılık su
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Çikolata Sos (toz halinde)

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Damla Sakızlı Kıbrıs Çöreği Harcını döküp kaşıkla iyice karıştırın.

Daha sonra Pakmaya Pudra Şekerini, sütü, sıvı yağı, Pakmaya Kakao'yu, Pakmaya Çikolata Sos'u, tuzu ve yumurta akını ilave edin.

Ölçülü suyu azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar 10 dakika kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, ılık bir yerde yarım saat mayalandırın.

Hamuru bekletme sürecinde yeniden hafifçe yoğurun. Yuvarlak ekmek şeklinde toparlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini bir bıçak yardımı ile artı (+) şeklinde kesikler oluşturun. Bu şekilde ılık bir ortamda yarım saat daha mayalanmaya bırakın.

Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

