



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ ÇİKOLATALI PİŞİ

2,5 su bardağı (250 gr) buğday unu
Çeyrek paket (10g) Pakmaya Yaş Maya
1 çay bardağı (100 ml) ılık su
Yarım çay kaşığı tuz (0,75 gr)
2 çay kaşığı toz şeker (4 gr)
1 yemek kaşığı zeytinyağı (15 ml)
1 adet küçük boy yumurta (50 gr)
Yarım paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata (50 gr)
Kızartmak için sıvıyağ
1-2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Öncelikle 1 çay bardağı ılık suyun içerisine çeyrek paket Pakmaya yaş mayayı şekerle birlikte ekleyerek karıştırın. Mayanın aktifleşmesi için bu karışımı 15 dakika bekletin.

Sürenin sonunda mayalı karışımı geniş bir karıştırma kabının içerisine alın. Üzerine 1 adet yumurtayı, 1 yemek kaşığı zeytinyağını, yarım çay kaşığı tuzu, 2 çay kaşığı toz şekeri ekleyerek karıştırın.

Sıvı karışımın üzerine 250 gram buğday ununu kontrollü ve azar azar dökerek, pürüzsüz bir hamur elde edin. Elde ettiğiniz hamurun üzerini streç film, kabın kapağı, bez vb. bir malzeme ile kapatarak hava almasını önleyiniz.

Bu şekilde 1 saat mayalanmaya bıraktığınız hamur dinlenirken benmari usulü, bir kabın içerisinde yarım paket Pakmaya bitter pul çikolatayı eritin.

Ara ara karıştırdığınız çikolata eridikten sonra ocaktan alın.

Mayalanma süresinin sonunda pişi hamurunu tezgahın üzerine alarak, kalp şeklinde parçalar elde edin. Bir kalbin üzerine erittiğiniz Pakmaya bitter pul çikolatadan sürün. İkinci hamuru çikolatalı hamurun üzerine kapatın ve kenarlarını birleştirin.

Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi uygulayın.

Kızartma tavasının içerisine sıvı yağ dökerek, orta ateşte ısıtın. Isınan yağın içerisine sırayla hazırladığınız pişi hamurlarını atın. İki tarafı da kızarana kadar pişirdiğiniz hamurları aynı bir tabağa alın.

Hamurların yağın çekmesi için tabağın içerisine kağıt havlu koyabilirsiniz.

Pişileri servis etmeden önce üzerlerine Pakmaya pudra şekeri serpebilirsiniz.



ŞİLİK

HAZIRLAMA 75-90 DK

PİŞİRME 10-15 DK