



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZLI ÇİKOLATALI BÖREK

2 su bardağı un
100'er gram yoğurt ve margarin
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Kirazlı harç için:
1 su bardağı çekirdekleri ayıklanmış kiraz
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı su
50'er gram badem, antepfıstığı ve kavrulmuş fındık
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket (80 gram) bitter çikolata
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı

Un, yoğurt, margarin, kabartma tozu ve tuzu iyice yoğurup, ele yapışmayan bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Kirazlı harç için kiraz, toz şeker ve suyu pişirip kenara alın. Badem, antepfıstığı ve fındığı iri taneli kalacak şekilde dövüp tereyağında kavurun. Ocaktan alıp içine parçaladığınız çikolatayı ekleyin ve karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. İçine, kenara aldığınız kirazlı karışımı ekleyip yeniden karıştırın. Hamuru üç eşit parçaya bölüp, merdane yardımıyla dikdörtgen şekilde açın. Bir adet hamuru düz bir zemine yayıp ortasına harç yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp üzerine yumurta sarısını sürün. Kalan 2 adet hamurla da aynı işlemi tekrarlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip servis tabaklarına alın. Üzerine, kalan kirazlı harçtan gezdirip servis yapın.

