



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY ÇİKOLATALI LOKUM

2 adet ekmek hamuru
1 yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Fırından aldığınız ekmek hamurunun içine 1 yumurta ve pudra şekerini koyup yoğurun. Elinizi yağa batırıp hamuru iyice genişletip açın. Üzerine rendelenmiş çikolata, kakao, ceviz içi ve zeytinyağını koyup hamurun üzerine yedirin. 3 parmak eninde şeritler kesip bunları da ortadan kesin. Hepsini rulo yapıp sarın ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkan lokumların üzerine pudra şekeri serpin.