



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÇİKOLATALI ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

4,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
Yarım paket yaş maya
3 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
2 tatlı kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı tuz
Çikolata dolgusu için:
3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
3 çorba kaşığı krema
Yarım su bardağı iri kıyılmış badem
2 adet muz
Hamurun arasına sürmek için:
200 gram tereyağı
Süslemek için:
Orman meyveleri

Mayayı aktiveştirmek için bir su bardağı sütü el yakmayacak sıcaklıkta ısıtın. Tozşeker ve mayayı ekleyip, maya aktiveşene kadar yaklaşık 10 dakika bekletin.

Hamur için unun ortasını havuz şeklinde açıp açıp mayayı dökün ve yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Tereyağı ve tuzu ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp oda sıcaklığında hamur iki katı büyüklüğe erişene dek bekletin.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alıp 1-1.5 cm kalınlığında açın. İçerisine 200 gram tereyağının yarısını elinizle sürerek yedirin. Hamuru zarf şeklinde ortaya doğru katlayın ve 15 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru buzdolabından aldıktan sonra merdane ile 1-1.5 cm kalınlığında yeniden açın ve kalan tereyağını hamura yedirip 15 dakika buzdolabında bekletin.

Daha sonra çok bastırmadan merdane yardımıyla kullanacağınız kabın büyüklüğünde açın. Yağlanmış büyük boy kelepçeli bir kalıba veya tart kalıbına hamuru elinizle de bastırarak yerleştirin ve kenarlarını düzeltin.

Çikolatayı kıyıp, yarısını hamurun üzerine yayın. Üzerine verev doğradığınız muz dizin ve badem serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika kontrol ederek (hamura bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

Fırından alıp iyice soğuyana kadar bir tel üzerinde dinlendirin ve geniş bir servis tabağına aktarın.

Kalan çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Soğuyan hamurun üzerine kenarlarına değmeyecek şekilde dökün. Orman meyveleri ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158038 • adı:Mayalı Çikolatalı Çörek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.04.2025 - 16:14