



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU VE ÇİKOLATALI BÖREK

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

3 adet muz
250-300 gram bitter çikolata
200 ml süt
20 gram yaşımaya
500 gram un
3 adet yumurta
2/3 su bardağı pudraşekeri
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Pudraşekeri
Kakao

İşıl sütün içine mayayı katıp karıştırın. 1 su bardağı un ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra 1 saat mayalandırın. Pudraşekeri, kalan un, yumurta ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Tekrar 1 saat mayalandırın. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın ve merdane ile açın. Bir kenarına dilimlenmiş muz dilimi ve çikolata parçası koyup diğer tarafını üzerine kapatın. Bir çay tabağı ile D şeklinde kesin ve tüm hamurları bu şekilde hazırlayın. Kızgın yağda sallayarak kızartın ve kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağın alın. Soğuduktan sonra üzerine pudraşekeri ve kakao serperek servis yapın.

