



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞALGAM SULU ÇÖREK

200 gr bitter çikolata
1 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı esmer şeker
250 gr margarin
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı şalgam suyu
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı badem
1 dal taze nane yaprağı

Önce margarini ve çikolatayı benmari usulü eritin. İçine kakaoyu karıştırıp ılımaya bırakın. Genişçe bir kabın içinde; yumurta ve esmer şekeri, bir çay kaşığı tuzu, rengi açılana kadar çırpın. Yoğurt ve erimiş çikolatalı karışımını da ekleyip tekrar karıştırın. Unu, kabartma tozu ve çekilmiş bademi de ekleyerek biraz daha çırpıp, kabın üzerini streç folyoyla kaplayıp buzdolabına kaldırın. Donmuş hamurdan yemek kaşığıyla parçalar alıp elinizle hızlı bir şekilde yuvarlayın. Bol pudra şekerine bulayıp fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 190 derecelik önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Bir cam kaseinin içine; 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı şalgam suyu koyup, karıştırın. Çörekler fırından çıkar çıkmaz soğuk şekerli şalgam suyuna batırılıp çıkarın ve tekrar tepsiye dizin. Tüm çöreklerde aynı işlem uygulandıktan sonra kalan şekerli şalgam suyunu da çöreklerin üzerlerine dökerek soğumaya bırakın. Çörekleri servis tabağına alın ve üzerine isteğe göre pudra şekeri ilavesi yaparak çörekleri servis edin. Tabağı nane yaprağı ile süsleyerek servis edebilirsiniz.