



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SARMA YUMAK ÇÖREĞİ

- 1 paket çabuk maya
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- Un
- İçi için:
  - 1 su bardağı damla çikolata
- Üzeri için:
  - 2 çorba kaşığı sıvıyağ
  - 2 çorba kaşığı pudra şekeri

Maya, ılık su ve şeker karıştırılır. Üzerine çirpılmış yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve yumuşak bir kıvamda yapışmaz bir hamur olana kadar un ilave edilir. Üzeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Hamurun yarısına damla çikolata serpilir. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Bıçak ya da ruletle 2 parmak eninde şeritler kesilir. Sonra bu şeritler çekerek uzatılır. Bir ucundan tutulur ve yumak yapar gibi sarılır. Pişirme kağıdı serilmiş olan tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağ sürülür. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.