



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ VE ÇİKOLATALI ÇÖREK

- 1,5 su bardağı un
- Yarım paket Pakmaya Instant Maya
- 1 kahve fincanı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 çorba kaşığı eritilip ılınmış tereyağı
- Bir tutam tuz
- İç malzemesi:
- 2 adet şeftali
- 1 adet portakal
- 1 paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata
- Yarım çay kaşığı tarçın
- 1-2 çorba kaşığı iri çekilmiş ceviz içi
- Üzeri için:
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Instant Maya'yı şekerli ılık sütte 15 dakika bekletin.

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp şekerli mayayı ve kalan malzemeyi ekleyerek yoğurun.

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp şekerli mayayı ve kalan malzemeyi ekleyerek yoğurun.

İç malzemesi için şeftaliyi küp küp doğrayın. Portakalı da kabuğuyla birlikte küp şeklinde doğradıktan sonra kalan malzeme ile harmanlayın.

Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde pide şeklinde açın. Ortasına iç malzemeden yayın. Hamurun kenarlarından tutarak ortaya doğru birleştirin.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı-Pakmaya Pudra Şekerli karışım sürün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

