



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI ÇİKOLATALI EKMEK

Hamur için:

200 gr aktif ekşi maya

180 gr süt

370 gr ekmeklik un

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı tereyağı erimiş

1 yemek kaşığı şeker ( daha şekerli severseniz arttırabilirsiniz )

6 gr tuz

İçi için:

100 Gram Tereyağı

60 Gram şeker

80 Gram çikolata rendesi

2 şeker kaşığı tarçın

İç malzemeyi hazırlamak için sadece karıştırdım.

Öğlen 25 gr ana mayadan alıp 100 gr un ve 100 gr su ile ön maya hazırlayın.

Akşam saat 11 gibi mayam aktif iken bütün malzemeleri karıştırarak hamuru yoğurun .

Serin balkonda yoğurma kabıyla birlikte kapağı kapalı sabaha kadar bekletin hava sıcak ise dolaba kaldırın.

Sabah hamur kabarınca tezgahda 45x35 cm ebadında dikdörtgen şeklinde açın.

İçine iç karışımı sürün.

Diklemeye ikiye bölüp örün.

Yuvarlak kalıba yuvarlak şekilde yerleştirin.

İki saat gibi tepside mayalayın.

Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 35-40 dak fansız ayarda pişirin.

Üstüne pudra şekeri serperek servis edin.

