



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ÇİKOLATALI EKMEK

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

3 su bardağı un
1 paket instant kuru maya
1 su bardağı süt
0.5 çay bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
120 g çikolata
1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz
1 çay bardağı çekirdeksiz vişne

Sıcak eritilmiş margarinin içine çikolatayı ilave ederek, çikolatanın erimesini sağlayın.

Un, maya, ılık süt, şeker ve tuzu karıştırın. Üzerine eritilmiş margarin ve çikolata karışımını ilave edin ve yoğurun. Öğütülmüş cevizi de ilave ettikten sonra, homojen ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Üzerini nemli bir bezle kapatarak, ılık bir ortamda hamur 2 katı hacme ulaşana kadar yaklaşık 90 dakika mayalandırın.

Çekirdeksiz vişneleri 2'ye bölün ve hamurun ortasına yerleştirin. Homojen dağılabilmesi için çok baskı uygulamadan yoğurun.

Hamuru 2 eşit parçaya bölün ve dikdörtgen şekli verin, tepsiye yerleştirin. 5-10 dakika dinlendirin.

Önceden 220 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Ekmekler soğuduktan sonra, üzerlerini pasta süsleri ile dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

