



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİKOLATALI ÇÖREK



100 gr margarin
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 çay barda damla çikolata
1 çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı süt
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

- # Kuru üzümün üzerine ılık süt konur hamur hazırlanana kadar bekletilir.
- # Yoğurma kabına yumuşak margarin, pudra şekeri, yumurta, süt ve vanilya konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 20 dakika bekletilir. Bu arada yumuşayan üzümün üzerine çikolata ve tarçın eklenir.
- # Hamur 16 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, oklavayla çay tabağı kadar, oval şekilde açılır.
- # Hamurların kenarına çikolatalı iç konur, rulo yapılır, iki kenarına bastırılır.
- # Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri serpilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Süt üzümü yumuşatma için kullanılmıştır. Ilık su da aynı işlevi yapar.