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 karışırılır.
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.