

Cikolatali Kruvasan

Malzemeler

4,5 su bardagi un

10 gr. yas maya

Yarim paket margarin

2 tatli kasigi toz seker

1 su bardagi sut

3 adet yumurta

2 cay kasigi tuz

Pudra sekeri

400 gr. parca cikolata

Yapilisi

Sutu biraz isitin. Mayayi ufalayarak sutun icine koyun. Sutu karistirirken sekeri de ilave edip karistirmaya devam edin. Unu yogurma kabina eleyin. Sutlu mayayi ekleyin ve 10 dakika bekletin. Ardindan 2 yumurta, margarin ve tuzu ekleyin ve yogurmaya baslayin. Ayrica Margarinden 1 corba kasigi kenara ayirmayi unutmayin. Yogurma islemi bittikten sonra kabin uzerini nemli bez ile kapatip ilik bir yerde yarim saat kadar dinlendirin. Buyuk bir diktortgen seklinde hamuru acin. Ayirdigimiz 1 kasik margarinin ucte birini hamurun uzerine elinizle surun. Hamuru katlayin (bir kenarini diger kenarinin ustune kapatabilirsiniz). Uzerini kapatip dolapta 10 dakika dinlendirin. Sonra cikarip tekrar diktortgen sekilde acin, yaglayip kapatip 10 dk daha dinlendirin. Artik son asamaya geldik. Yarim santim kalinliginda diktortgen seklinde parcalar acip ortasindan kesiyoruz. Cikolata parcalarini yerlestirin. Hamuru katladiktan sonra hilal seklini verin. Firini 200 derecede onceden isitin. Yagli kagit serdigimiz tepsiye araliklarla dizim. 10 dakika tezgahda hamurlari dinlendirin daha sonra uzerlerine 1 yumurta sarisini surerek 15 dakika pisirin. Cikardiktan sonra uzerine pudra sekeri ilave edebilirsiniz