

# Çikolatalı Cevizli Ekmek

Yaklaşık 36 dilim



pratik

yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 0,5 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı toz şeker
- 100 g yumuşak margarin
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
- 1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

### Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı

## 1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika bekletin.

## 2 Şekillendirme ve pişirme:

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata parçalarını serpin. Rulo şeklinde sarıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 190 °C**

**Turbo pişirme: 180 °C**

Süre sonunda fırının orta arafında pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkartıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.