



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

BALLI ÇÖREK



1 kibrit kutusu kadar yaş maya
3 tatlı kaşı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı bal
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

- # Su, şeker ve maya derin bir kaptaki karıştırarak eritilir.
- # Üzerine yoğurt, yağ ve yumurta eklenir. Malzemede pürüz kalmayana dek karıştırılır.
- # Daha sonra tuz ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır ve ılık ortamda 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 20 eşit parçaya ayrılır ve yuvarlanır.
- # Her hamur unlu zeminde, merdaneyle, tatlı tabağı büyüklüğünde oval şekilde açılır.
- # Yüzeyine 1-2 tatlı kaşığı bal gezdirilir ve bir tutam kadar ceviz serpilir.
- # Hamur önce rulo yapılır, sonra gül börek gibi kendi etrafında sarılır.
- # Çörekler yağlanmış tepsiye aralıklı bırakarak yerleştirilir. Fırına vermeden önce 20 dakika daha bekletilir.
- # Sonra çöreklerin üzerine fırçayla ayçiçek yağı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ballı çöreğin üzerine fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilebilir.