



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BABKA ÇÖREĞİ (POLONYA)

Hamur için:

3,5 su bardağı un

2 tatlı kaşığı kuru maya

1/2 su bardağı ılık süt

1/4 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

100 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

Çikolatalı dolgu için:

150 gram bitter çikolata

50 gram tereyağı

2 yemek kaşığı kakao

1/4 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

1/4 su bardağı ince çekilmiş fındık (isteğe bağlı)

Şerbet için:

1/4 su bardağı su

1/4 su bardağı toz şeker

Geniş bir karıştırma kabında ılık sütü, kuru mayayı ve 1 yemek kaşığı toz şekerini karıştırarak mayayı aktif hale getirin.

Bu karışımı yaklaşık 10 dakika bekleterek mayanın köpürmesini sağlayın.

Mayanın aktiflediğini gördükten sonra, kalan şekerini, yumurtaları, tuzu ve unu ekleyin.

Hamuru yoğurmaya başlayın.

Hamur ele yapışan bir kıvamda olacak, bu nedenle biraz sabırlı olmanız gerekebilir.

Hamuru 5-6 dakika yoğurduktan sonra, yumuşamış tereyağını ekleyin ve tereyağı hamura tamamen karışana kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur pürüzsüz ve elastik bir kıvamda geldiğinde, üzerini streç filmle kapatarak oda sıcaklığında yaklaşık 1-1,5 saat boyunca dinlendirin.

Hamur dinlenirken, dolgu malzemesini hazırlayın.

Çikolatayı ve tereyağını benmari usulü eriterek pürüzsüz bir sos haline getirin.

İçine kakao, şeker ve tarçını ekleyerek karıştırın.

Eğer fındık kullanmak isterseniz, ince çekilmiş fındıkları da bu karışıma ekleyebilirsiniz.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış bir zemine alın ve dikdörtgen şeklinde açın.

Hamurun çok ince olmamasına dikkat edin, yaklaşık yarım santimetre kalınlığında olması yeterli.

Hazırladığınız çikolatalı dolgu karışımını hamurun üzerine eşit bir şekilde yayın.

Hamuru dikkatlice rulo yaparak sarın.

Daha sonra ruloyu ortadan ikiye kesin ve bu iki parçayı birbirine dolayın.

Şekillendirdiğiniz babkayı yağlı kağıt serilmiş bir kek kalıbına yerleştirin.

Hamurun üzerini tekrar örtüp 30-40 dakika daha mayalanması için bekleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, babkayı yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Üzeri altın rengi alıp içi de piştiğinde, babka fırından çıkarılmaya hazır olacaktır.

Babka pişerken, şerbeti hazırlayın.

Küçük bir tencerede su ve şekerini kaynatarak basit bir şerbet elde edin.

Şerbeti, sıcak babkanın üzerine dökün ve babkanın bu şerbeti iyice çekmesini



© lezzetler.com tarif no:180411 • adı:Babka Ćoreęi (Polonya) • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 21:44