



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BABKA (POLONYA)

1 paket aktif kuru maya  
1/2 su bardağı ılık süt  
1/4 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı  
2 büyük yumurta  
3 su bardağı un  
1/2 çay kaşığı tuz  
Çikolatalı İç Dolgu:  
1 su bardağı ince çekilmiş çikolata  
1/2 su bardağı tereyağı  
1/2 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı kakao

İlk olarak, mayayı ılık süt ve şekerle karıştırarak uyandırın. Mayanın köpürdüğünü gördükten sonra eritilmiş tereyağını ve yumurtaları ekleyin.

Un ve tuzu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgah üzerine alın ve yoğurun.

Yoğrulan hamuru, hafifçe yağlanmış bir kaba koyun ve üzerini örtün. Sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın, hamur iki katına çıkana kadar bekleyin (yaklaşık 1-2 saat).

İç dolgu için çikolata, tereyağı, toz şeker ve kakaoyu bir tencerede karıştırarak eritin.

Mayalanan hamuru unlu bir tezgah üzerine alın ve dikdörtgen bir şekil verin. Üzerine eritilmiş çikolatalı iç dolguyu yayın.

Hamuru rulo şeklinde sarın ve yağlı kağıtla kaplı bir kalıba yerleştirin. Kalıbı önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-40 dakika pişirin.

