



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 paket kuru maya

1 çay bardağı ılık süt

1 çorba kaşığı tozşeker

1 çay bardağı fındık yağı veya sıvıyağ

1 adet yumurta + 1 adet yumurtanın akı

1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

İçi için:

2 su bardağı haşlanıp püre haline getirilmiş balkabağı

1 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

3 çorba kaşığı tahin

Üzeri için:

2 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı tozşeker

Unu geniş bir kaba alıp, ortasını havuz gibi açın. Maya, süt ve tozşekeri ortasına koyup iyice karıştırın. 5 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Sürenin sonunda kalan malzemeyi ilave edip, ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edene dek yoğurun. Unlu zeminde 4 eşit parçaya bölüp her birini dikdörtgen olacak şekilde açın. İç malzeme için tüm malzemeyi karıştırın. 4 parçaya bölüp hamurların üzerlerini kaplayacak şekilde yayın. 1 adet hamuru rulo yapıp, uç kısmından bir parmak pay bırakıp boydan boya kesin. İki ucun iç kısımları dışa gelecek şekilde dolayıp, uçlarını birleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Süt, sıvıyağ ve yumurta sarısını karıştırıp, hamurların üzerlerine sürün. Tozşeker serpip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.

Not: Dilerseniz, pişirmeden önce üzerine toz şekerle beraber tarçın karıştırıp serpebilirsiniz.



