



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI ÇÖREK

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un
İçi için:
500 gram balkabağı
3 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım çay bardağı tarçın
Üzeri için:
80 gram beyaz çikolata

Mayayı; ılık süt ve toz şekerle karıştırıp kısa bir süre oda sıcaklığında bekletin.
Unun bir bölümünü kaba eleyerek dökün. Orta kısmını çukur gibi açın. Kenar kısımlarına tuz serpiştirin.
Balkabağını küp küp dilimleyip haşlayın ve ardından püre haline getirin.
Maya karışımı, yumurta, tereyağı ve bal kabağı püresini karıştırma kabına alın.
Unu ortaya doğru alıp ele yapışmayacak hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.
Hamuru unlanmış mutfak tezgahı üzerinde dikdörtgen şeklinde çok ince olmayacak şekilde açın.
Kenar kısımlarda hafif boşluk bırakıp tarçınla karıştırdığınız haşlanmış bal kabağı püresini üzerine yayın. Toz şeker ve ince çekilmiş ceviz içini serpiştirin.
Kenar kısımlardan başlayarak hamuru rulo şeklinde sarın ve on eşit parçaya kesin.
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Mayalanması için oda ısısında 30 dakika kadar bekletin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana kadar pişirin.
Çörekleri fırından çıkarıp kısa bir süre dinlendirin ve benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolatayı üzerine gezdirim servis edin.

