



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ÇÖREK

3 su bardağı un
100 gr yumuşamış margarin
1 ay bardağı toz şeker
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı bal
yarım paket kabartma tozu
yarım paket vanilya
1 su bardağı ufalanmış ceviz

Kabartma tozu, vanilya ve unu bir kapta karıştırılın.

Karışımına şeker, yoğurt, 1 yumurta, 2 kaşık balı ve yağı ekleyerek yoğuralım. Hamur kulak memesi kıvamına gelince 30 dakika dinlendirin. Cevizin 1/3 ini ayırdıktan sonra kalanını hamura ilave edip tekrar yoğuralım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucumuzda yassıltarak şekil verelim. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim.Üzerine yumurta sarısını sürelim. Ayırdığımız bal ve cevizde öreklerin üzerine süsleyelim. Soğuk fırında 150 derecede yaklaşık 30 dakika pişirelim.

