



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI ÇÖREK

60 gr tereyağı
Yarım su bardağı süt
1/4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
3 su bardağı un
Bir tutam tuz
1 adet yumurta
İç malzemesi için:
1 paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası
2 çorba kaşığı çekilmiş ceviz içi
2-3 çorba kaşığı tahin
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı bal

Tereyağını kısık ateşte erittikten sonra sütü ve suyu ilave edin. Birkaç dakika ısıttıktan sonra ocaktan alın.

İlınmış, tereyağlı sıvı karışıma Pakmaya Aktif Kuru Mayayı ilave edin. Eriyene kadar karıştırın.

Unu yoğurma kabına alın. Tuzu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp sıvı karışımı ve yumurtayı ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, 1 saat mayalanması için bekletin.

Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde, oklava yardımı ile 1-1,5 cm kalınlığında açın.

Hamurun üzerine önce tahin sürün, sonra da iri çekilmiş çekilmiş ceviz içi ile Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası parçalarını serpin. Rulo şeklinde sarın.

Rulo hamurdan bıçak yardımı ile 1 parmak kalınlığında dilimler elde edin. Her dilimi yağlanmış tepsiye yan yana bitiştiirerek yerleştirin.

Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin. Hamurların üzerine eritilip ılınmış tereyağı sürün. Bu şekilde 15 dakika daha oda ısısında bekletin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine bal dökün. ılık ılık servis yapın.

