



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU BALLI YUMURTALI MAYALI ÇÖREK

150 gr margarin  
2 su bardağı ılık süt  
2 adet yumurta  
2 paket yaş maya  
2 tatlı kaşık şeker  
2,5 tatlı kaşık tuz  
Aldığı kadar un  
100 grm bal  
25 gr kakao

Maya, ılık süt ve şeker içinde eritildikten sonra margarin, tuz ve yumurta akıyla bir süre karıştırılır. Üzerine azar azar elenmiş un ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Hamur biraz ele yapışan bir kıvamda olunca un eklenme bırakılır. Hamurdan bir avuç büyüklüğünde koparılır, tezgaha un serpilerek kare şeklinde açılır. Hamurun üzerine bal ve kakao karışımı sürülerek hamur rulo şeklinde katlanır. Kalan diğer hamurda aynı şekilde yapılarak yağlanmış fırın tepsisine biraz aralıklı sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra önceden ısıtılmamış 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişen çöreklerimiz biraz soğuduktan sonra 4 parmak kalınlığında verev kestikten sonra servis yapılır.