



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE BALLI ÇÖREK

100 gr margarin
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı ılık süt
1 çay kaşığı limon suyu
5 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kuru maya
4 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 kahve fincanı bal

Bütün malzemeleri karıştırıp en son unu koyun ve yoğurun. Un az gelirse ekleyin. İyice yoğurduktan sonra 40 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Unlanmış zeminde merdane yardımıyla çok inceltmeden açın ve üzerine şeker tarçın karışımını serpin ve rulo yapın. 1 parmak kalınlığında kesip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. 180 derecede çok kızarmadan pişirin. Piştikten sonra fırından çıkınca sıcakken üzerine ballı cevizi sürün. İster ılık ister soğuk yiyebilirsiniz.