



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ BALLI ÇÖREK

Yarım paket yaş maya

1 çay kaşığı şeker

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

Harcı için:

1 su bardağı tahin

2 çorba kaşığı bal

Üzeri için:

Tahin

Fındık

Maya, su ve şeker karıştırılır. Üzerine tuz ve yumuşak kıvamda, ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda 4 parçaya ayrılır. Her parça uzunlamasına, pide gibi açılır. Yüzeyine tahin sürülür. Kapalı pide gibi kapatılır. Sonra çektilererek uzatılır. Uzun parçanın bir noktası sabit tutulur, kalan kısım etrafına sarılır. Aynı şekilde diğer hamurlarda yapılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine biraz tahin sürülür. 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz bal sürülür, bol miktarda fındık serpilir.

[ML® Ballı Çörek için tıklayın](#)

[ML® Ballı Çörek \(görsel\)](#)