



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PASKALYA ÇÖREĞİ

Hamur için:

5 Su Bardağı Un (500g)

1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)

¾ Su Bardağı Süt (150ml)

4 Adet Yumurta

6 Yemek Kaşığı Margarin (100g)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

2 Çay Kaşığı Tuz (3g)

İç Malzeme için:

1 Su Bardağı Süt (200ml)

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)

1/2 Çay Bardağı Bal (70g)

1 Çay Bardağı Dövülmüş Ceviz (45g)

Üzeri için:

1 Adet Yumurta Sarısı

1 Yemek Kaşığı Susam (15g)

Fırınınızı önceden 200 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ekleyip, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda ısısında 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 2 dakika daha yoğurup, 6 eşit parçaya ayırın.

Her bir hamuru merdane ile 5 mm kalınlığında açın, dikdörtgen şekli verin.

İç malzemeleri karıştırın ve 6 eşit parçaya ayırarak fitil şekli verin.

3'er parça fitil şeklindeki hamurlardan saç örgüsü yapın.

2 parça olarak hazırlanan paskalya hamurlarını pişirme kağıdı serili veya yağlanmış tepsi üzerine yerleştirin.

Tepsiadaki paskalya hamurlarını, tekrar mayalanmaları için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin.

Mayalanan hamurların üzerine yumurta sarısını sürüp, susam serpiştirin.

Önceden 190 °C'de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Ilık veya soğuk servis edin.



