



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

Kullanılacak malzeme:

2 su bardağı un,
125 gr tereyağı, 50 gr maya,
1/4 bardak ılık su (maya için),
1/4 bardak ılık su (hamur için),
3/5 su bardağı pudraşekeri,
1 çay kaşığı mahlep,
3 yumurta.
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı,
25 gr kavrulmuş badem içi.

Yapılışı: 2 su bardağı un elenir, dörtte biri bir kaba alınarak ortası çukurlaştırılır. Maya, 1/4 bardak ılık suda eritildikten sonra, hamurun ortasına boşaltılır, karışım yoğurularak oldukça sıkı hamur yapılır. Soba yanı gibi sıcak bir ortamda 30 dakika kadar dinlendirilerek kabartılır. Hamur kabarmış, kalan un yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır, ortası çukurlaştırılarak pudraşeker, mahlep, yumurta ve parçalara bölünmüş olarak mayalanmış hamur konur. İyice yumuşatılmış tereyağı da ilave edildikten sonra 1/4 bardak sudan ara ara damlatılarak karışım iyice yoğrulur. Hamur, kıvamını bulunca yuvarlanıp bir kaba konur. Üzerine nemli bir bez örttükten sonra, sıcak bir yerde 4 saat dinlendirilir. Bu süre sonunda, hafifçe kabarmış olan hamur, hamur yoğurma mermerinde elle yuvarlanarak uzunca bir hale getirilir ve 12 eşit parçaya bölünür. Her parça, avuç içinde yuvarlanır ve tepsiye konup 30 dakika daha dinlendirilir. Bu süre sonunda, hamurlar teker teker hamur yoğurma mermerine alınır ve iki avuç arasında yuvarlanarak ortaların kalınca, uçları daha ince olacak biçimde 20 cm kadar uzatılır. Her hamur parçasının uçlarını daha ince yapabilmek için, uç kısımlarını avuç içinde daha çok bastırarak yuvarlamak gerekir. Bütün paçalar uzatılınca, üçer üçer alınır, yan yana konan üç parça, saç örer gibi örülür. Her iki ucundan bastırılarak yapıştırılır. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir, hafifçe unladıktan sonra hazırlanmış çörekler bu kâğıdın üzerine aralıklı olarak sıralanır. Tepsi, ısıtıldıktan sonra söndürülmüş fırında, 2 saat kadar tutulup hamurların biraz daha kabarması sağlanır. 2 saat sonra tepsi fırından çıkarılır, ortadan ikiye açılmış badem içleri hamurların üzerine gömercesine gelişigüzel yerleştirilir. Bir yumurta çukurca bir kaptan çırpıldıktan sonra fırçayla hamurların üzerine sürülür. Tepsi orta ısıya fırına sürülür. Çörekler nar gibi kızarıncaya (çörekler 30 dakika kadar fırında kalmalıdır) tepsi fırından alınır. Çörekler soğuyunca, kâğıttan ayrılır ve 18-24 saat kadar dinlendirildikten sonra servis yapılır.

[ML® İspanaklı Çörek için tıklayın](#)