PASKALYA ÇÖREĞİ

Malzeme:
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı mahlep
3 yumurta
1 çay kaşığı tuz
30 gr yaş hamur mayası
1 su bardağı tereyağı ve sıvı yağ karışımı
2 çay bardağı şeker
aldığı kadar un (tahminen 1 kilo)

Yapılışı:
Süt, maya, yumurta, tuz, mahlep, şeker, tereyağı, biraz da un katarak kek gibi çırpılıp mayalandırılmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra tekrar un katarak normal bir kıvamda yoğrulur, mayalandırılmaya bırakılır. Kabarınca 5'e bölünür. Her bir parça üçe bölünür. Uzun uzun yuvarlanıp örülür. Yağlanmış tepsiye dizilir. Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır. Üzerine yumurta sarısı ve kırılmış fındık, fıstık serpilir. Yarım saat tepsi mayası verdirilir. Kızgın fırına verilir.

ML® Soğanlı Patates Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23717 • adı:PASKALYA ÇÖREĞİ • gönderen:kahveci güzeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:33