



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA EKMEĞİ

45 gr taze (yaş) maya  
1 kahve kaşığı şeker  
1 su bardağı süt (ılık)  
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm  
750 gr (6+1/4 su bardağı) un  
275 gr (2 1/4 su bardağı) pudra şekeri  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı vanilya esansı  
9 yumurtanın sarısı  
250 gr (17 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)  
1 tatlı kaşığı rafine yağ  
60 gr (1/2 su bardağı) badem (zarları soyulup, ortalarından ikiye ayrılmış)  
60 gr (1/3 su bardağı) kıyılmış meyve kabuğu şekerlemesi  
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
Kaplama:  
250 gr (2 su bardağı) pudra şekeri  
3 çorba kaşığı soğuk su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, 1 kahve kaşığı şekeri katarak çatala eziniz. 1 çorba kaşığı ılık süt ekleyip, çatala pürütsüz bir bulamaç yapınız. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarık ve köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Üzümleri küçük bir kaseye koyup, üstlerini örtecek kadar su koyarak, 15 dakika bir kenarda bekletiniz.

Un, pudra şekeri ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, kalan sütü ve maya karışımını akıtınız. Bir spatulayla ya da parmaklarınızla unu iyice yedirip, vanilya esansını ekleyiniz. Yumurta sarılarını teker teker döverecek katınız. Yumuşatılmış yağı azar azar ekleyip, döverecek hamura yediriniz.

Hamuru pürütsüz olana kadar dövünüz. Hamuru, hafif unlanmış bir tezgaha koyup, 10 dakika yoğurarak, hamurun pürütsüz ve esnek olması için çekip uzatınız. (8 -10 dakikalık bir yoğurmadan sonra hamur halâ yapışıyor, biraz daha un katarak, pürütsüz, yapışmayan ve yumuşak bir hale getiriniz.)

Malzemeyi karıştırdığınız büyük kaseyi suyla çalkalayıp, iyice kuruladıktan sonra, rafine yağla yağlayınız.

Hamuru kaseye koyup, üstünü temiz ve nemli bir bezle örterek, ılık ve cereyansız bir yerde 1,5 saat, hamur bir kat kabarana kadar bekletiniz. Önce, ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız. Bademleri ızgara tepsisine koyup, nar gibi olana kadar kavurunuz. Kavrulmuş bademleri üzümlerin olduğu kaseye koyup, meyve kabuğu şekerlemesini ekleyiniz.

1 çorba kaşığı yağla, 17,5 cm yüksekliğinde, 15 cm çapında 1 kg'lık büyük bir konserve kutusunu ya da kabı yağlayıp, yağlı kağıtla (kabin dışına sarkacak biçimde) kapladıktan sonra, kağıdı, kalan 2 çorba kaşığı yağla yağlayınız. Hazırladığınız bu kabı, fırın tepsisine yerleştiriniz.

Üzüm ve kuru yemişleri hamura katıp, hamuru yoğurarak her yerine aynı ölçüde dağıtınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız.

Hamuru top yapıp, fırın tepsisindeki kabın içine koyunuz. Üstünü temiz ve nemli bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yerde 30 dakika, iki kat kabarana kadar bekletiniz. Tepsiyi fırına sürüp, 40 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltarak (180°C), 1 saat daha pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, 10 dakika bir kenarda ılıtınız. Ekmeği kaptan çıkarıp, tel bir ızgara üstünde tamamen soğutunuz. Kaplamayı yapmak için, pudra şekerini orta boy bir kaseye eleyip, su ve limon suyunu katarak, ince bir bulamaç yapınız.

Kaplamayı ekmeğin üstüne döküp, yanlardan aşağı akıtınız. Kaplama hafifçe sertleştikten sonra, ekmeği uzunlamasına dilimleyerek servis ediniz.