



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA EKMEKLERİ

Malzemesi:

1 kg. un
50 gr. maya
550 ml. ılık süt
200 gr. tereyađı
100 gr. toz Őeker
2 yumurta
1 tutam tuz

Meyveli i:

1 limonun rendelenmiŐ kabuđu
100 gr. ince ince kıyılmıŐ badem
200 gr. limon kabuđu Őekerlemesi
300 gr. kuru üzüm
50 gr. eritilmif tereyađı
50 gr. Őeker.

zerine:

1 yumurta sarısı
50 gr. kıyılmıŐ badem
50 gr. Őeker

HazırlanıŐı:

Unu ukur bir kabın içine koyun. Ortasını ukur olarak aın. Mayayı biraz süt ve biraz Őeker ile krema haline getirin. Açtığınız çukura mayayı koyun. Kenarlardan biraz un alarak mayanın üzerine ekin. Kabın üzerini bir bez ile kapatarak sıcak bir yerde 15 dakika bekletin. Eritilmif yağı katın ve un, Őeker, yumurta, tuz ve limon kabuğu rendesi ile birlikte karıŐtırın. Üzerini tekrar örterek 1 saat daha bekletin. Bademi, Őekerlemeyi ve zm birbiriyle karıŐtırın, 1 çorba kaŐıđı kalın reel suyu ile karıŐtırarak birbirlerine bağlayın. Hamuru iki eŐit parçaya bölün ve hafifçe yoğurun. Hamurdan birine meyveli karıŐımı ilave edin. Bu arada fırını 190 dereceye kadar ısıtın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine Őekilli olarak yerleŐtirin. Üzerini örterek 30 dakika daha kabarmasını bekleyin. Hamurun üzerinde büyük bir yarık açın ve sıcak fırında 30-40 dakika kadar piŐirin. Henüz sıcakken, üzerine eritilmif tereyağını bir fırça ile sürün ve Őeker ekin. Diđer parça hamuru üç eŐit parçaya bölün ve uzun rulolar yapın. Sonra n bir arada tutarak sa örgüsü meydana getirin. Yuvarlak bir simit halinde yağlanmış fırın tepsisine koyun. zerine çırpılmıŐ yumurta sarısını sürün. Bademi ve Őeker biraz meyve suyu ile karıŐtırın, simidin üzerine bunu da sürün. Sıcak fırına koyarak 30-40 dakika kadar piŐirin.

[ML® Paskalya ređi için tıklayın](#)