



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PASKALYA ÇÖREĞİ

www.miele.com.tr

1 Küp Maya (42 gr.)
200 ml Süt, ılık
500 gr. Un
50 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
1 tutam Tuz
100 gr. Tereyağı, yumuşak
1 Yumurta
100 gr. Ceviz, çekilmiş
Üstüne:
Süt

Mayayı ılık sütün içinde karıştırarak çözün.

Un, tuz, şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtaları pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üstünü örtün ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında yaklaşık 30-40dakika kabarmaya bırakın.

Çekilmiş cevizleri hamura katın. Hamurdan üç adet yaklaşık 40cm uzunluğunda rulolar yapın. Bu üç rulodan bir saç örgüsü meydana getirin ve fırın tepsisine/ delikli gurme tepsisine yerleştirin. Fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında 20 dakika kabarmaya bırakın.

Paskalya çöreğinin üzerine süt sürünüz ve pişirin.