



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU PASKALYA ÇÖREĞİ

5 su bardağı çavdar un
2 litre süt
2 yemek kaşığı margarin
5 yemek kaşığı kepek un
1 su bardağı esmer şeker
1 avuç iri dövülmüş ceviz
1 avuç iri dövülmüş fındık
1 çay bardağı frambuazlı damla çikolata
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı kakao
2 çay bardağı toz şeker
100 gr margarin
1 çay bardağı su
1 paket yaşmaya
1 yemek kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 paket hindistancevizi

Derin karıştırma kabına; eritilmiş, ılımış olan 100 gr margarini, 1 su bardağı sütü, 1 çay bardağı suyu, 1 paket yaş mayayı ve 2 adet yumurtayı koyup karıştırın. Daha sonra 1 çay bardağı toz şeker, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı mahlebi ve 5 su bardağı çavdar unu da bu karışıma ekleyip, hamurunuzu yoğurun. 15 dakika dinlendirin, mayalandıktan sonra üç parçaya hamuru bölün ve örgü şeklinde paskalyanızı örün ve fırın tepsisine alıp üzerine 1 adet yumurta sarısını sürün. Tepside de en az yarım saat daha bekletin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin. Soğuması için bir köşede bekletin.

Çikolata sosu için: Bir tencere 2,5 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı mısır nişastası, 2 yemek kaşığı kakao ve 1 çay bardağı toz şekeri koyup, kısık ateşte göz göz olana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Kreması için: Bir tencereye 1 lt. süt, 5 yemek kaşığı kepek un ile 1 su bardağı esmer şekeri koyup, kısık ateşte göz göz olana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Daha sonra 2 yemek kaşığı margarini ekleyip mikserle pürüzsüz bir kıvam yakalayınca kadar karıştırın.

Paskalya çöreğini ufak ufak doğrayıp kare bir borcama serpiştirin. Borcamdaki paskalya çöreklerinin üzerine hazırladığınız kremayı dökün. 1 Çay bardağı frambuazlı damla çikolata, 1 avuç iri dövülmüş fındık ve 1 avuç iri dövülmüş cevizi kremanın üzerine serpiştirin.

Son olarak çikolata sosu pastanın üzerine döküp buzdolabında bir saat beklettikten sonra üzerine hindistancevizi serpiştirin servis yapın.