



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMAS ÖRGÜLÜ PASKALYA ÇÖREĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Ön mayalama:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı un

Hamur için:

1 çay bardağı krema

1 yumurta

1 yumurta sarısı

50 g eritilmiş tereyağı

0,5 çay bardağı toz şeker

2,5 - 3 su bardağı un

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

1 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Aktif maya ve yarım çay bardağı sütü derin bir kaba alın. Kaşık veya el çırpıcısı ile karıştırın. Üzerine yarım çay bardağı unu ilave edip iyice karıştırın. Üzerini kapatıp 15-20 dakika bekletin.

Kremayı kısık ocakta ılıtın ve derin bir kaba alın. Üzerine yumurta, yumurta sarısı, eritilmiş tereyağı ve toz şekeri ekleyin. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine beklettiğiniz maya karışımını ekleyip tekrar karıştırın.

Unu eleyerek ilave edip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamur biraz toparlanınca tezgaha alın ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Tekrar kaba alıp üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamuru tezgaha alın ve 4 eşit parçaya bölün. Her birini tezgahta eliniz ile 40 cm uzunluğunda rulo haline getirin. 2 adet rulo hamuru tezgahta aralarında 2 cm boşluk bırakarak yan yana koyun. Kalan 2 rulo hamuru tezgahdaki hamurların orta kısmından arasından atlatarak çiftli artı şekli verin. Size bakan yöndeki iki hamurun sağındakini kaldırıp sol yandaki hamurun üzerine alın. Soldaki ilk hamuru karşı yöndeki hamurun üzerine alın. Karşıdaki ilk hamuru hemen yanındaki hamurun üzerine alın. Sağdaki ilk hamuru yanındaki hamurun üzerine alın. Bu şekilde ilk turu tamamlayın. İkinci turda bu sefer sağ tarafa doğru hamurları birleştirin. Size bakan sağ taraftaki hamuru sağdaki hamurun üzerine alın. Yanındaki hamuru sağındaki hamurun üzerine alın, kalan diğer hamuru da yine sağına alıp başlangıç noktasına gelip ikinci turu tamamlayın. Açıkta kalan 8 adet uç hamuru alt üst, sağ ve sol olarak birleştirin. Hamur uçlarını alt taraftan ikisini sol taraftan ikisini üst taraftan ikisini ve sol taraftan ikisini birbirinin üzerine alarak birleştirin ve birleşmiş kısımlarını hamurun altına alın. Fırın tepsisine alıp üzerini kapatın ve 20 dakika bekletin. Yumurta akını karıştırıp hamurun üzerine sürün. Antep fıstığı ve badem serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169259 • adı:Elmas Örgülü Paskalya Çöreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.05.2025 - 07:06