



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HIZLI MAYALI PASKALYA ÇÖREĞİ

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

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay bardağı toz şeker

1 çay kaşığı mahlep

125 g eritilmiş tereyağı

1 yumurta

1 yumurta akı

1,5 çay bardağı ılık süt

1 limon kabuğu rendesi

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

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

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, toz şeker, mahlep, eritilmiş tereyağı, yumurta, yumurta akı ve ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Limon kabuğu rendesi ve kuru üzümleri ekleyip tekrar yoğurun ve 9 eşit parçaya bölün. 3 adet hamuru tezgah üzerine alıp her birini yuvarlayarak 25 cm boyutunda uzatın. Daha sonra yan yana koyup saç örgüsü şeklinde örün. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp elde ettiğiniz 3 adet çöreği fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

