PASKALYA ÇÖREĞİ (ERMENİ USULÜ)

MALZEMELER:
1 kg un
250 gr margarin (yarisi tereyağı olursa iyi olur)
250 ml süt
300 gr toz seker
5 yumurta
bir fiske tuz
1 tatli kasigi mahlep
üstüne cörekotu
baden yapraklari
üstü icin 1 yumurta sarisi
1.maya

YAPILISI:
Yag eritilir soguk süte karistirilir, seker mahlep tuz, maya, yumurtalar hepsi karistirilir un ilave edilerek yogrulur. (geceden yogrulup sabaha kadar kabarirsa iyi olur) kabarmasi zaman alacaktir. Kabardiktan sonra iki yada üc parcaya ayirin. Bu parcalarida üce ayirinve örün tepsiye yerlestirin. Yumurta sarisini sürüp cörekotu badem yapraklari ile süsleyin, biraz daha mayalandirin, 220 derecede güzelce pisirin. Sogunca servis yapin.

Not: Begendigim bir tariftir yaparsaniz göreceksiniz, bana Ermeni arkadasim vermistir.

© lezzetler.com tarif no:49963 • adı:PASKALYA ÇÖREĞİ (Ermeni Usulü) • gönderen:safhir • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:24