PASKALYA ÇÖREĞİ

3 su bardağı un
10 gram yaş maya
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı mahlep
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
File fındık ya da badem

Derin bir kabın içine unu koyup ortasını havuz gibi açın. Ortasına yaş mayayı koyup ılık suyla eritin. Üzerine toz şeker, yağ, yumurta ve mahlebi ekleyip, unu katmadan diğer malzemeyi karıştırın. Daha sonra unu katıp, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar tüm malzemeyi yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin ve 4 eşit parçaya ayırın. Her parçayı üçe bölün ve un serpilmiş tezgâhın üzerinde 10 dakika dinlendirin. Hamurları avucunuzun içinde yuvarlayarak 15 cm uzunluğunda çubuklar elde edin. 3 adet çubuğu yan yana koyun ve uç kısımlarını birleştirin. Birbirinin içinden geçirip saç örgüsü şekli verin ve yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Kabarmaları için 15-20 dakika dinlendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve file badem serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20-30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101213 • adı:Paskalya Çöreği • gönderen:Beki • indirme tarihi:17.05.2024 - 17:54