



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

www.miele.com.tr

1 1/2 Küp Maya (60 gr.)
200-250 ml Süt, ılık
750 gr. Un
1 tutam Tuz
100 gr. Şeker
125 gr. Tereyağ, yumuşak
2 Yumurta
75 gr. kuru Üzüm
1 limon kabuğu rendesi
Üstüne sürmek için:
1 Yumurta sarısı
2 yemek kaşığı Süt
Üstüne:
30 gr. İri taneli şeker
50 gr. Badem

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, tuz, şeker, tereyağı, Parmesan ve yumurtaları 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üstünü kapatın ve fırında 35°C ısıda Üst-/Alt Isıtma programında yaklaşık 20-30 dakika hamur miktarı iki misli oluncaya kadar kabarmaya bırakın.

Hamurdan üç adet yakl. 40 cm uzunluğunda rulolar hazırlayın. Bu üç rulodan bir saç örgüsü yapın ve fırın tepsisine/delikli gurme-tepsisine yerleştirin.

Saç örgüsünün üzerine yumurta-süt karışımını sürün, iri kristalize şeker serpin ve fırına verin.

Otomatik program ile: Paskalya çöreğini fırına sürün ve fırında pişirin.

Otomatik programsız: Paskalya çöreğini fırına sürün ve 35°C ısıda Üst-/Alt Isıtma programında üstü kapalı olarak bir 15-20 dakika daha kabarmaya bırakın. Bunun arkasından rengi altın sarısı oluncaya kadar fırında pişirin.

Not: Taze maya yerine, 10 gr. kuru maya da kullanabilirsiniz. Bu hamurdan mayalı paskalya halkası da yapılabilir. Haşlanmış 4-6 adet renkli yumurtaları halkanın içine yerleştirebilirsiniz, böylece renkli bir paskalya çöreği ortaya çıkmış olur.