PASKALYA ÇÖREĞİ

1 paket kuru maya
½ su bardağı ılık su
1 su bardağı şeker
6 yemek kaşığı tereyağı – erimiş
½ su bardağı süt
1 portakalın kabuğu
4 yumurta
1 paket vanilya
6 su bardağı un
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı su
File badem

Bir kapta 2 yemek kaşığı şeker ılık su ve mayayı karıştırıp kenara alın. Tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Bir karıştırma kabında tereyağı, ve sütü iyice çırpın, ardından mayalı karışımı, kalan şekeri, yumurtayı ve portakal kabuklarını ilave edip tüm malzemeler iyice karışıncaya kadar çırpın, kuru malzemeleri kendi içince iyice karıştırdıktan sonra yumurtalı karışıma ilave edin pürüzsüz bir hamur elde edene kadar arada çok az un ilave ederek iyice yoğurun. Bir kaba sıvı yağı koyup her yanına yayın yoğurduğunuz hamuru kaba yerleştirip üzerini streç filmle kaplayıp hamur iki katına çıkana kadar mayalandırın.
Hamur mayalınca bir kez daha yoğurun ve tezgaya alıp 3 eşit parçaya bölün kenarları birleştirerek örün fırın tepsisine alıp üzerini nemli bir bezle kaplayın ve 15- 20 dakika daha mayalandırın. Hamuru fırına vermeden önce yumurta sarısı ve suyu iyice çırpıp fırça yardımı ile hamurun üzerine sürün ve üzerine file badem serpin.
180 derece önceden ısıtılmış fırında 30- 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:155553 • adı:Paskalya Çöreği • gönderen:finito • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:47