



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORİJİNAL PASKALYA ÇÖREĞİ

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

Ön mayalama:

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı un

Hamur için:

1 su bardağı krema

0,5 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

1 yumurta sarısı

50 g eritilmiş tereyağı

3,5 - 4 su bardağı un

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Aktif maya ve yarım çay bardağı sütü derin bir kaba alın. Kaşık veya el çırpıcısı ile karıştırın. Üzerine yarım çay bardağı unu ilave edip iyice karıştırın. Üzerini kapatın ve 15-20 dakika bekletin.

Kremayı kısık ocakta ılıtın ve derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, yumurta, yumurta sarısı ve eritilmiş tereyağını ekleyin. El çırpıcısı veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine beklettiğiniz maya karışımını ekleyip tekrar karıştırın. Unu eleyerek ilave edip kaşık veya spatula ile karıştırın. Hamur biraz toparlanınca tezgaha alın ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Tekrar kaba alıp üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamuru tezgaha alın ve 9 eşit parçaya bölün. Her birini tezgaha eliniz ile yuvarlayarak 40 cm uzunluğunda rulo haline getirin. Bu rulo hamurları 3'erli olarak ayırın. Her birini saç örgüsü şeklinde örün. Elde ettiğiniz 3 adet örülmüş hamuru yan yana yerleştirip tekrar saç örgüsü şeklinde örün. Uçlarını birbiri ile birleştirin ve birleşme yerlerini hafifçe alta kıvrın. Tepe uçlarını da birbiri ile birleştirin ve birleşme yerini hafifçe alta kıvrın. Fırın tepsisine alın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Yumurta akını karıştırıp hamurun üzerine sürün. Bademleri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169347 • adi:Orijinal Paskalya Çöreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 19:27