PASKALYA ÇÖREĞİ

8.5 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
250 gram margarin
1 paket yaş maya
5 adet yumurta
10 adet kakule
1 çorba kaşığı mahlep
Yarım su bardağı süt
Üzerine:
Dövülmüş fındık veya badem

Küçük bir tencereye yarım su bardağı sütü alın. içine bir küçük paket yaş mayayı ekleyerek, eritin. Eriyen mayanın üzerine 2 su bardağı un ekleyin ve karıştırın. Kabın üzerine bir kapak kapatın. Sıcak bir yerde 10 dakika mayalanmaya bırakın. Başka bir kapta iki su bardağı şekeri, 4 adet yumurta ile köpük haline gelene kadar çırpın. Küçük bir tencerede 250 gram margarini eritin. Soğumaya bırakın. Kalan unu, hamur yoğuracağınız kaba alın. Üzerine mayalanmaya bıraktığınız unlu karışımı, şeker ve yumurta karışımını, erimiş margarini, mahlebi ve kabukları temizlenrnjş, toz haline getirilmiş kakuleyi ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Hafif yapışkan hamuru iyice yoğurduktan sonra sıcak bir yerde tekrar mayalanmaya bırakın. Mayalanıp kabaran hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her parçayı elinizde yuvarlayarak, uzatın. Sonra hamurları saç örgüsü şeklinde örün. Üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Dövülmüş fındık veya badem serpiştirin. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.

ML® Linz Çöreği için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.08.2021

© lezzetler.com tarif no:17212 • adı:Paskalya Çöreği • gönderen:VENÜS • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:27