PASKALYA ÇÖREĞİ

Malzemesi:
600 gr. un
3 adet yumurta
50 gr. margarin
100 gr. pudra şekeri
1 kahve kaşığı toz maya
1 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı kıyılmış fındık
1 tutam tuz.

Hazırlanışı:
Hamur tahtasına unu eleyin. Ortasını açarak mayayı koyun, suyun yarısı ile iyice ezin. Etrafından unları alarak mayanın üzerini örtün. 10-15 dakika bekletin. Unun üzeri çatlayınca tekrar ortayı açıp ortasına 2 yumurtayı, yağı, etrafına pudra şekeri, mahlebi, tuzu koyup kalan su ile yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Özerini örtüp ılık bir yerde 15-20 dakika dinlendirin. Mayalanınca, hamuru tekrar bir iki defa daha yoğurup 12 eşit parçaya ayırın. Her parçadan unlanmış tahta üzerinde ortası biraz kalın, kenarları ince 15-20 cm. boyunda çubuklar hazırlayın. Sonra üç çubuğu uçlarından biraz birleştirip diğer kısımları gevşekçe saç örgüsü şeklinde sarın. Hafif yağlanmış tepsiye dizip tekrar ılık bir yerde 15-20 dakika daha mayalandırın. Mayalanınca üzerine yumurta sarısı sürüp, orta hararetli fırında 30-35 dakika pişirin.

Not: Paskalya çöreğinin yumuşak ve lezzetli olması için hamuru bir kaç kez mayalandırmak gerekir. Verdiğimiz süre hamurun kabarması için yeterli değilse, mayalanması için hamuru biraz daha fazla bekletebilirsiniz.

ML® Nal Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37597 • adı:PASKALYA ÇÖREĞİ • gönderen:amber • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:27