# PASKALYA ÇÖREĞİ

6 kaşık tereyağı
1/2 kg un
1/4 bardak ılık su
50 gr maya
1 kahve fincanı ılık su (hamura)
150 gr pudra şekeri
3 tane yumurta
1 kahve kaşığı mahlep
üstüne:
1 yumurta sarısı
25 gr badem içi (kavrulmuş)

Uu elenir. Dörtte biri hamur açılacak yere, ortası çukur olacak şekilde, dökülür. 1/4 bardak ılık su içinde maya eritilir ve çukurluğa dökülür. Sıkıca bir hamur elde edilene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Bundan sonra hamur, yarım saat kadar dinlenmeye ve kabarmaya bırakılır.
Hamur kabardıktan sonra unun geri kalanının ortası çukurlaştırılır. Bu çukura, parçalara bölünmüş mayalı hamur, mahlep, pudra şekeri, yumurtalar ve iyice yumuşamış tereyağı konulur. 1 kahve fincanı ılık su da zaman zaman damlatılarak karışım hamur haline getirilir. Hamur kıvamını bulduktan sonra yuvarlanıp bir kaba alınır ve üstü nemli bezle örtültükten sonra ılık bir yerde dört saat dinlendirilir.
Bundan sonra hamur yuvarlanarak uzunca bir hale getirilir ve on iki eşit parçaya bölünür. Her parça top gibi yuvarlandıktan sonra bir tepsiye dizilir ve yarım saat daha dinlendirilir. Dinlenmiş hamurlar teker teker, avuç içinde ortaları kalın, kenarları ince olacak şekilde ve 20 cm çapında yuvarlanır. Bu işlem bitince parçalar üçer üçer yanyana konur. Ortadaki kalın taraftan başlayarak önce bir tarafa, sonra da öbür tarafa doğru uçları saç örer gibi örülür. Her iki uçları da bastırılarak birbirlerine yapıştırılır.
Bir tepsinin içine yağ kâğıdı serilir ve üstü unlanır. Hazırlanmış çörekler bu kâğıdın üstüne aralıklı olarak dizilir. Fırın biraz ısıtılır ve söndürülür. Bu şekilde hazırlanmış fırının içine konulan tepsi iki saat bekletilir. Bu süre sonunda fırından alınan tepsideki hamurların üstlerine ikiye ayrılmış bademler serpilir, gömülmeleri sağlanır. Bir yumurta da bir kapta hafifçe çırpılarak çöreklerin üstüne sürülür. Orta ısılı fırına sürülen tepsi yaklaşık yarım saat kadar pişirilir. Çöreklerin üstü nar gibi kızarınca fırından alınır. Soğuduktan sonra altındaki kâğıtlar soyulur ve çörekler bir gün bekletilir. Bundan sonra servis yapılır.

ML® Tahinli Bahçe Çöreği için tıklayınML® Ballı Çörek için tıklayın

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.11.2016