



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PASKALYA ÇÖREĞİ

MALZEMELER

1 Kg Elenmiş Un
350 gr. Ilık Su
40 gr Maya
300 gr Pudra Şekeri, yoksa Toz Şeker
4 Adet Bütün Yumurta
2 Adet Yumurta Sarısı
1/2 Tatlı Kaşığı Mahlep
1 Çay Kaşığı Tuz
250 gr Erimiş, Suyu Alınmış Hafif Ilık Yağ

YAPILIŞI

Suyu bir kaba koyup içine şekerden 2 çay kaşığı ve mayayı ilave ediniz.

Maya eriyinceye kadar karıştırıp unun üçte birinden biraz fazlasını ilave ediniz. Karıştırarak yumuşak bir hamur yapınız ve üzerine kendi unundan biraz un serpip kabın üzerini kapatarak 20 dakika mayalandırınız. Sonra içine mahlep, tuz, şeker ve yumurtaları teker teker ilave ederek elinizle çalkalamadan 4 dakika çırparak yoğurup erimiş yağı ve kalan unu ilave edip karıştırınız.

Birbirlerine tamamen karıştırıp yediriniz. Fakat fazla yoğurmayınız. Kabın üzerini tekrar kapatıp 1-1.5 saat mayalanmaya bırakınız.

Mayası gelince hamurun uçlarını ortasına doğru elinizle çekip üzerine hafifçe bastırınız ve tekrar kapağını kapatarak 45 dakika daha mayalanmaya bırakınız. Sonra hafif un serpilmiş düz bir satıha veya hamur tahtasına çıkarıp 2 veya 3 eşit parçaya bölüp yoğurmadan elinizle yuvarlak şekil veriniz.

Hamurun tabak gibi açılacağını hesap ederek altına biraz genişçe bir parşömen kağıdı hazırlayın ve hamuru kağıdın tam ortasına koyunuz ve elinizle bastırarak düzgün bir tabak gibi 1 cm kalınlığında hamuru açınız ve fırın tepsisine koyup diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine yerleştiriniz ve üzerlerine bastırmadan bir bez kapatıp 30-45 dakika ılık yerde mayalanmaya bırakınız. Sonra üzerine çırpılmış yumurtayı bir fırça ile bastırmadan hafifçe sürüp önce 15 dakika hızlı sonra 15 dakika ortadan hızlı fırında pişiriniz. Hamur daha büyük olursa pişiş müddeti 45 dakikaya kadar çıkar.

[ML® Milföy Çöreği için tıklayın](#)