PASKALYA ÇÖREĞİ

Necip Usta

1 kg. elenmiş un
350 gr. ılık su
40 gr. maya
300 gr. pudra şekeri, yoksa toz şeker
4 adet bütün yumurta
2 adet sarı yumurta
1/2 tatlı kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
250 gr. erimiş, suyu alınmış hafif ılık yağ

Suyu bir kaba koyup içine şekerden 2 çay kaşığı ve mayayı ilâve ediniz. Maya eriyinceye kadar karıştırıp unun üçte birinden biraz fazlasını ilâve 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 ilâve ederek elinizle çalkalamadan 4 dakika çırparak yoğurup erimiş yağı ve kalan unu ilâve edip karıştırınız. Birbirlerine tamamen karıştırıp yedirinlz. Fakat fazla yoğurmayınız. Kabın üzerini tekrar kapatıp bir - bir buçuk 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 müsavi parçaya bölüp yoğurmadan elinizle yuvarlak şekil veriniz.
Hamurun tabak gibi açılacağını hesap ederek altına biraz genişçe bir parşömen kâğıdı hazırlayın ve hamuru kâğıdın tam ortasına koyunuz ve elinizle bastırarak düzgün bir tabak gibi bir santim 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.

Not: Mayalama müddetleri yerin sıcak ve soğukluğuna bağlıdır ve hamurun yoğuruluşuna bağlıdır. Hamura yağ koyduktan sonra çok yoğurursanız 2-3 saatte zor mayalanır. Bu tip yağlı hamurları yağmı koyduktan sonra fazla yoğurmayınız. Paskalya çöreklerinin ekseriya akşamdan hamurunu hazırlayıp sabaha kadar mayalanmasını beklerler, güzel olur. Yalnız mayayı 10 gr. azaltmak lâzımdır. Mayalı hamurun mayasının tam geldiğini anlamak için hamur kendisinden iki misli daha kabarmış olmalıdır. Arzu ederseniz paskalya çöreğini yuvarlak veya uzun örebilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:58271 • adı:PASKALYA ÇÖREĞİ • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:13