



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

30 gr taze maya
60 gr (1/4 su bardağı) + 1/2 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 kg (8 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı tarçın
90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
3 yumurta (hafifçe çırpılmış)
180 gr (1 su bardağı) çekirdeksiz kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) limon kabuğu şekerlemesi
2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
Kaplama:
1 yumurtanın akı (bir çorba kaşığı su ile çırpılmış)

Mayayı küçük bir kabın içine ufalayınız. Yarım tatlı kaşığı şekeri ekleyip, bir çatalla eziniz. Kabı ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya karışımı kabarıp köpürene kadar bekletiniz.

Un, tuz ve tarçını ısıtılmış büyük bir kabın içine eleyiniz. Ortasına bir boşluk açıp mayayı, kalan 1/2 su bardağı suyu, kalan 1/4 su bardağı şekeri, 6 çorba kaşığı yağı, yumurtaları, çekirdeksiz kuru üzüm, limon kabuğu şekerlemesini ve limon kabuğu rendesini yerleştiriniz. Parmaklarınızla ya da bir spatula ile yavaş yavaş yediriniz. Un iyice yedirilip, hamur kabın kenarlarından taşana kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgahın üstünde on dakika, yapışkan hale geldikçe yeniden unlayarak yoğurunuz. (Hamur esnek ve pürüzsüz bir hale gelmelidir.)

Malzemeyi karıştırdığınız büyük kabı yıkayıp, duruladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top haline getirip kabın içine koyarak, nemli ve temiz bir bezle örtünüz. Kabı ılık ve cereyansız bir yerde 2+1/2 saat, hamur iki kat kabarana kadar bekletiniz. Bu sırada, büyük bir fırın tepsisini, kalan bir tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Kabaran hamuru kaptan çıkarıp, unlanmış bir tezgah üstünde yeniden 4 dakika kadar yoğurunuz.

Hamuru, her biri bir öncekinden küçük olan dört parçaya ayırınız. Hafifçe unlanmış tezgahta en büyük parçayı, 35 cm uzunluğunda dar bir dikdörtgen biçiminde açınız. Büyük bir bıçak ile açılmış hamuru uzunlamasına, alt uçları bitişik kalacak biçimde 4 şerite kesiniz. Şeritleri saç örgü gibi örüp, hamuru bir tepsiye yerleştirerek üstüne bir fırça ile yumurta akından sürünüz. Öteki iki büyük hamur parçasını da aynı biçimde açıp, örerek şekillendiriniz. (Kalan en küçük parçayı şerit halinde kesip, örünüz). Örölmüş hamurları büyüklük sırasına göre tepsinin içindeki hamurun üstüne yerleştiriniz. Her tabakanın üstüne ötekini yerleştirmeden önce yumurta akından sürünüz. Tepsiyi 30 dakika kadar ılık bir yerde, hamur iki kat kabarana kadar bekletiniz. Fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.

Kalan yumurta akını tepsideki hamurun üstüne sürüp, çöreği fırının orta yerinde 15 dakika pişiriniz. Fırının ısısını azaltıp (180°C), 40 dakika daha pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp, çöreği yan çevirerek altına parmağınızın ucuyla hafifçe vurunuz. (İçi boşmuş gibi ses çıkarıyorsa, çörek pişmiş demektir.) Pişmemişse fırın sıcaklığını daha da hafifletip (170°C), 5 dakika daha pişiriniz. Çöreği bir tel ızgara üstünde soğutup, dilimledikten sonra servis ediniz.

Not: Avusturya mutfağından alınan bu çöreğin, tad ve ölçüleri değişen çeşitleri vardır; ama paskalya çöreğinin yapılışında asıl önemli olan, hamurun biçimlendirilip örülmesidir. Bu tarifteki malzeme oldukça zengindir, islenirse tereyağı ve kuru yemiş miktarı azaltılabilir.