PASKALYA EKMEKLERİ

Malzemesi:
1 kg. un
50 gr. maya
550 ml. ılık süt
200 gr. tereyağı
100 gr. toz şeker
2 yumurta
1 tutam tuz
Meyveli iç:
1 limonun rendelenmiş kabuğu
100 gr. ince ince kıyılmış badem
200 gr. limon kabuğu şekerlemesi
300 gr. kuru üzüm
50 gr. eritilmiş tereyağı
50 gr. şeker.
Üzerine:
1 yumurta sarısı
50 gr. kıyılmış badem
50 gr. şeker

Hazırlanışı:
Unu çukur bir kabın içine koyun. Ortasını çukur olarak açın. Mayayı biraz süt ve biraz şeker ile krema haline getirin. Açtığınız çukura mayayı koyun. Kenarlardan biraz un alarak mayanın üzerine ekin. Kabın üzerini bir bez ile kapatarak sıcak bir yerde 15 dakika bekletin. Eritilmiş yağı katın ve un, şeker, yumurta, tuz ve limon kabuğu rendesi ile birlikte karıştırın. Üzerini tekrar örterek 1 saat daha bekletin. Bademi, şekerlemeyi ve üzümü birbiriyle karıştırın, 1 çorba kaşığı kalın reçel suyu ile karıştırarak birbirlerine bağlayın. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve hafifçe yoğurun. Hamurdan birine meyveli karışımı ilave edin. Bu arada fırını 190 dereceye kadar ısıtın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine şekilli olarak yerleştirin. Üzerini örterek 30 dakika daha kabarmasını bekleyin. Hamurun üzerinde büyük bir yarık açın ve sıcak fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Henüz sıcakken, üzerine eritilmiş tereyağını bir fırça ile sürün ve şeker ekin. Diğer parça hamuru üç eşit parçaya bölün ve uzun rulolar yapın. Sonra üçünü bir arada tutarak saç örgüsü meydana getirin. Yuvarlak bir simit halinde yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Bademi ve şeker biraz meyve suyu ile karıştırın, simidin üzerine bunu da sürün. Sıcak fırına koyarak 30-40 dakika kadar pişirin.

ML® Paskalya Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43232 • adı:PASKALYA EKMEKLERİ • gönderen:Anıl • indirme tarihi:07.05.2024 - 00:43