TAHİNLİ PASKALYA ÇÖREĞİ

Yarım kilo un
1 çorba kaşığı toz maya
1 çay bardağı ılık süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağından biraz fazla pudra şekeri
1 çay kaşığı mahlep
Bir tutam tuz
Üzerine:
1yumurta sarısı
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı şeker

Unu bir kabın içine eleyip ortasını açın. Mayayı koyup ılık sütün yarısıyla iyice ezin ve 2 dakika bekleyin. Ardından üzerine 2 yumurtayı, tereyağı, pudra şekerini ve mahlebi ekleyin. Kalan suyu ve tuzu koyup hamuru, kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 15 dakika dinlendirin. Mayalanan hamuru üç parçaya bölün. Bu parçaları, kenarları ince, ortası kalın çubuklar haline getirin. Sonra üç çubuğun uçlarını birleştirip diğer kısımları gevşekçe saç örgüsü şeklinde örün.Hafifçe yağlanmış tepsiye alıp 10 dakika daha dinlendirin. Bir kabın içinde tahin, yumurta sarısı ve şekeri çırpın. Fırına vermeden önce üzerine yumurta ve tahinli karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:69946 • adı:TAHİNLİ PASKALYA ÇÖREĞİ • gönderen:meftune • indirme tarihi:12.05.2024 - 06:29