



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PASKALYA ÇÖREĞİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

4 - 4,5 su bardağı un

125 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı toz şeker

1 yumurta akı

1 su bardağı ılık süt

1,5 tatlı kaşığı mahlep

1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Margarin, toz şeker, yumurta akı, ılık süt ve mahlebi ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Kuru üzümü 5 dakika soğuk suda bekletip suyunu iyice süzün. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Kuru üzümleri ekleyip tekrar yoğurun ve 18 eşit parçaya bölün. 3 adet hamuru tezgah üzerine alıp her birini yuvarlayarak 15 cm boyutunda uzatın. Daha sonra yan yana koyup saç örgüsü şeklinde örün. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp elde ettiğiniz 6 adet çöreği fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.



