

Bademli Paskalya Coregi

Malzemeler

4 su b. un

Yarım su b. toz seker

Yarım su b. ilik sut

3 yumurta

1 yemek k. instant maya

125 gr. yumusak tereyagi

2 tatli k. mahlep

1 fiske tuz

Uzeri icin;

1 yumurtanin sarisi

File badem

Yapilisi

Unu yogurma kabiniza koyup icine mahlep, toz seker, tuz ve mayayi katip karistirin.

Oda sicakligindaki tereyagini ekleyip 1 dakika kadar yogurun.

Yumurtalari ayri bir kasede cirpin ve hamurunuzu ekleyin.

Iyice yedirdikten sonra ilik sutu de ekleyerek 6 dakika daha yogurun.

Ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edince uzerini kapatip 1-2 saat ilik bir ortamda mayalanmaya birakin.

Mayalama sonunda hamurunuzu 3 esit parcaya bolun.

Her parçayı da 3 esit bezeye bolun. Bu sayede 3 adet paskalya coreginiz olacak.

3 bezeyi eliniz ile yaklasik 40 cm uzunlugunda rulo haline getirip aralikli olarak tezgaha koyun.

Sac orgusu seklinde orup yaglanmis ya da yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Tum bezelerinize ayni islemi yaptıktan sonra uzerlerine yumurta sarisi surun ve file badem serpin.

Yarım saat kadar daha mayalandirdikten sonra 180 derecede onceden isitilmis firinda 20 dk. kadar uzerleri kizarincaya kadar pisirin.

Dilimleyerek ilik servis yapin.