

Damla Cikolatali Paskalya Coregi

Malzemeler

1 paket Yuva 42g Yas Maya veya 1 paket Yuva 11g Kuru Maya

4,5 su bardagi un (500 g)

1,5 cay bardagi ilik sut (172,5 g)

2 yumurta

100 g tereyag veya margarin (eritilmis sogutulmus)

1 cay bardagi toz seker (100 g)

1 cay kasigi tuz (5 g)

2 cay kasigi mahlep

lc Malzeme:

1 su bardagi damla cikolata

Uzeri Icin:

File findik ya da damla cikolata

1 adet yumurta

Yapilisi

Un, maya, ilik sut, yumurta, toz seker, tuz ve mahlebi bir guzel karistirin. Eritilmis ve sogutulmus margarin ilave edin ve homojen bir hamur olana kadar yogurun. Hamurun uzerini orterek sicak bir ortamda 20 dakika dinlendirin. Hamurdan portakal buyuklugunde (150 g) bezeler olusturun. Bu yapilan bezelerin her birini 3 parcaya bolerek tek tek uzun kalin cubuk seklinde acin. Uzunlamasina iclerine damla cikolata yerlestirin. Duzgunce bu cubuklari kapatarak rulo gibi yuvarlayin. Uc parcayi bu sekilde yaptiktan sonra sac orgusu seklinde orun. Diger hamurlari da ayni sekilde hazirlayin. Mayalanmasi icin yaglanmis tepsiye dizin ve sicak bir ortamda iki kat kabarana kadar (1-1.5 saat) dinlendirin. Mayalanan paskalyalarin uzerine 1 adet cirpilmis yumurta surun. istege gore uzerine damla cikolata veya file findik serperek onceden isitilmis 170-180°C'lik firinda 15-20 dakika pisirin.ellerimize saglik.