PASKALYA ÇÖREÐÝ

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/3

1 yumurta
1su bardaðý ýlýk su
1 su bardaðý süt
1 su bardaðý zeytinyaðý
1paket yuvam maya
1 paket hüner yaðý (250gr.)
3 yemek kaþýðý toz þeker
1 tutam tuz
Alabildiði kadar un
Hüner yaðý hariç tüm malzemeden hamur yap.4 eþit parçaya böl, biraz aç, aralarýna hüner yaðýný sür, üst üste koy, biraz daha aç ,dolapta 3 saat dinlendir.dolaptan çýkar 10 dakika beklet .Biraz daha aç.24 veya 28 parçaya böl (üçgen)Geniþ tarafýna istediðin malzemeyi koy.içe doðru sar , çok hafif bastýr,yumurta sarýsý sür mayalanmasýný bekle ,180 derecede piþir .