

PASKALYA ÇÖREĐÝ

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/1/3

- 1 yumurta
- 1su bardađý ýlýk su
- 1 su bardađý süt
- 1 su bardađý zeytinađý
- 1paket yuvam maya
- 1 paket hüner yađý (250gr.)
- 3 yemek kaþýđý toz þeker
- 1 tutam tuz

Alabildiđi kadar un

Hüner yađý hariç tüm malzemededen hamur yap.4 eþit parçaya böl, biraz aç, aralarýna hüner yađýný 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 istediđin malzemeyi koy.içe dođru sar , çok hafif bastýr,yumurta sarýsý sür mayalanmasýný bekle ,180 derecede piþir .