



## PASKALYA ÇÖREĞİ

500 Yıllık Osmanlı Mutfacı ve Evliya Çelebi Seyahatnâme'sinde Yemek Kültürü isimli **kitaplarıyla** gastronomi tarihi alanına büyük katkılar sunan Marianna Yerasimos, **Yapı Kredi Yayınları**'ndan çıkan İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni ile yok olmaya yüz tutmuş bir kültürden lezzetli kesitler sunuyor. Bu ay Yerasimos'un son kitabından bir tarifi, paskalya çöreğinin (Pashaliatiko çureki) yapılışını sizinle paylaşıyoruz.

### EASTER BREAD

Contributing greatly to the gastronomy history with her books entitled *500 Years of Ottoman Cuisine and Culinary Culture in Evliya Çelebi's Book of Travels*, Marianna Yerasimos's book *The Culinary Adventure of an Istanbulite Ottoman Greek Family* published by **Yapı Kredi** Publishing House presents a delicious profile of a culture almost extinct. This month, we are sharing with you a recipe from the book of Yerasimos, the making of *Pashaliatiko çureki*, Easter Bread.

#### Malzemeler

**250 gramlık dört çörek için**  
Maya için: **60** gr yaş maya, **1** su bardağı ılık su, **1** çorba kaşığı şeker

**Hamur için:** **1** kilo un, **4** yumurta, **200** gr tereyağı, **350** gr şeker [1+<sup>3</sup>/<sub>4</sub> su bardağı], **250** ml süt [1+<sup>1</sup>/<sub>4</sub> su bardağı], **4** tatlı kaşığı mahlep, **2** tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı, yarım tatlı kaşığı tuz

**Süslemek için:** **50** gr file badem, **1** yumurtanın sarısı

#### Ingredients

**For 250 gr bun x 4**  
**Leaven:** **60** gr fresh yeast, **1** cup warm water, **1** tbsp. sugar

**Dough:** **1** kg flour, **4** eggs, **200** gr butter, **350** gr sugar [1+<sup>3</sup>/<sub>4</sub> cup water], **250** ml milk [1+<sup>1</sup>/<sub>4</sub> cup], **4** tbsp. mahlep, **2** tbsp. ground mastic gum, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> tsp. salt

**Topping:** **50** gr sliced almond, **1** egg yolk

### Hazırlanışı

Unu, tuzu, sakızı ve mahlebi yoğurma kabına koyun. Yaş mayayı derin bir kâsenin içinde ufalayın, şekerli ılık suyu ekleyin ve tahta kaşıkla ya da parmaklarınızla ezerek eritin. Kâsenin ağzını bezle örtün ve kabarcıca kadar sıcak bir ortamda bekletin.

İkinci bir kâsede yumurtalarla şekeri güzelce çirpin ve kenarda bekletin. Sütü hafifçe ısıtıp tereyağını ilave edin, ilindikten sonra yumurta-şeker karışımına ekleyin ve kuvvetlice karıştırın. Kabarmış, göz göz olmuş mayayı azar azar, yoğurma kabındaki unla birleştirin. Malzemeleri önce tahta kaşıkla karıştırın, hamur toparlanmaya başlayınca yoğurmaya geçin.

Hamuru yoğurma kabına ve elinize yapışmayan bir kıvama gelene kadar yoğurun. Yılbaşı çöreği gibi Paskalya çöreği de "sert un, güçlü kol ve sabir ister". Pürüzsüz bir hamur için yaklaşık 20 dakika yoğurmanız gerekecektir. Yapışkan hamur başta sizi biraz uğraştıracak. Sakın umutsuzluğa kapılıp un eklemeyin, yoğurdukça kendini toparlayacaktır. Hamur istenilen kıvama gelince kabın ağzını bezle örtün, battaniye ile sarın ve hacminin iki katı kadar kabarmasını bekleyin.

Güzelce kabarmış hamuru unlanmış tezgâha alın ve beş dakika kadar yoğurun, sonra dörde bölün. Böldüğünüz her parçayı tekrar üç eşit parçaya ayırın ve her parçayı yaklaşık 30 santim boyunda bir şerit haline getirin. Üç şeridin uç kısımlarını birleştirin ve saç örgüsü şeklinde örün. Paskalya çöreklerini yağlı pişirme kâğıdıyla kapladığınız fırın tepsinine yerleştirin, yaklaşık yarım saat kadar dinlendirip kabarmasını bekleyin. Bu arada fırını 160 derecede ısıtın. Çörekler kıvama gelince az sütle çirpilmiş yumurta sarısını sürün, bademleri serpiştirin ve turbo ayarındaki fırında 25 dakika pişirin.

### Preparation

Add the flour, salt, gum mastic and mahaleb into a kneading bowl. Crumble the fresh yeast in a deep bowl and add the warm water with sugar in it and melt the yeast in the water with the help of a spoon or by using your fingers. Cover the bowl with a linen cloth and keep it in room temperature until it leavens.



In another bowl, whisk the eggs and the sugar well and place it aside.

Heat the milk a bit and add the butter, when it is warm, add the egg-sugar mixture in it and stir. Slowly add the yeast into the ingredients in the kneading bowl. First use a wooden spoon and when all is mixed, start kneading.

Knead the dough until it reaches a consistency where it neither sticks to the kneading bowl nor your hand. Much like the Christmas Cake the Easter Bread requires "coarse flour, strong arms and patience".



For a smooth dough, you need to knead about 20 minutes. The sticky dough will make your job difficult at first. Do not despair and add flour, it will tighten as you knead. When you get the desired consistency, cover the bowl with a linen cloth, wrap it in a blanket and wait for it to double in size.

Place the leavened dough on the counter you sprinkled with flour, knead and divide into four. Separate each one of the four pieces into three and make them into 30 centimetre long strips. Join the ends of the three strips and plait them. Place your dough on the tray you covered with baking paper, and wait for half an hour for them to puff up. In the meantime, heat the oven to 160°C. When the dough gets to the right consistency, baste with the egg yolk whisked with a little bit of milk and sprinkle the sliced almonds on top and bake for 25 minutes on turbo mode.