



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pane di Pasquale

Paskalya Çöreği



2 uova  
1 lievito fresco grandezza di una scatola di fiammiferi  
1 tazzina di caffè latte poca calda  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
5 cucchiaini di zucchero polverato  
1 cucchiaino di mahaleb  
Mezzo cucchiaino di sale  
4,5 bicchieri di farina  
Pieno di una tazzina di caffè mandorle pestate

- # S'iscaldano un po' il latte, si prende nella ciotola d'impastare. sopra s'aggiunge lo zucchero e si scioglie.
- # Lievito si mette dentro di questa miscela e s'aspetta di scioglimento.
- # Sopra s'aggiungono 1 uovo intero e l'albume di 1 uovo, si miscela.
- # Prima s'aggiunge 2 bicchieri di farina. Dopo l'impastato un po' s'aggiungono olio, sale mahaleb e poi si riaggiunge la farina rimasta, impastano bene.
- # Dopo aver riposato 45 minuti, si divide in 12 pezzi uguali. Si fa bastoncino da ogni pezzo lunghezza di 20 - 22 cm.
- # 3 bastoncini si piegano insieme e così s'avrà rotolo si tiene bene anche la fine.
- # Così si prepara 4 pani di pasquale.
- # Si lasciano a riposare nel vassoio per 45 minuti poi sopra si mette tuorlo d'uovo e sopra si mette mandorle pestate.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 165 gradi per 25 - 30 minuti.

**Nota:** Se non c'è il latte, lievito si può sciogliersi con l'acqua anche.