



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PASKALYA ÇÖREĞİ

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 Küp Maya (42 gr.)  
200 ml Süt, ılık  
500 gr. Un  
50 gr. Şeker  
1 Paket Şekerli Vanilin  
1 tutam Tuz  
100 gr. Tereyağı, yumuşak  
1 Yumurta  
100 gr. Ceviz, çekilmiş  
Üstüne:  
Süt

Mayayı ılık sütün içinde karıştırarak çözün.

Un, tuz, şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtaları pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üstünü örtün ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında yaklaşık 30-40dakika kabarmaya bırakın.

Çekilmiş cevizleri hamura katın. Hamurdan üç adet yaklaşık 40cm uzunluğunda rulolar yapın. Bu üç rulodan bir saç örgüsü meydan getirin ve fırın tepsisine/ delikli gurme tepsisine yerleştirin. Fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında 20 dakika kabarmaya bırakın.

Paskalya çöreğinin üzerine süt sürünüz ve pişirin.