



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PASKALYA ÇÖREĞİ

3 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ılık su
1 çorba kaşığı mahlep
1 paket yaşmaya
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
1 bardak file fındık
Alabildiği kadar un

Önce ılık su ile mayayı eritin. Hamur yoğuracağınız kaba sıvıyağ ile sütü koyun. Üzerine erittiğiniz maya ve yumurtaları ilave edin. Yalnız bir yumurtanın sarısını üzerine sürmek için ayırın. Şeker, tuz, mahlep ve fındığın yarısını koyarak karıştırın. Yumuşak bir hamur olacak şekilde un ilave ederek yoğurun. Hamurun üzerini örterek yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Hamurdan parçalar koparıp, şeritler yapın. Üçlü saç örgüsü yaparak, yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kalan fındıkları bıçakla doğrayın ve üzerlerine serpiştirin. Yarım saat tepside mayalanmaya bırakın. Daha sonra 180 derece fırında üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin.