



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASKALYA ÇÖREĞİ

MALZEMELER:

- 4,5 su bardağı un
- 3 yumurta (1 yumurta sarısı üzerine sürmek için ayrılacak)
- 1,5 su bardağı pudra şeker
- Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
- 2 tatlı kaşığı yaş maya
- 2- 3 tatlı kaşığı mahlep
- 2- 2,5 kahve fincanı süt
- 1 çorba kaşığı fındık içi
- Yarım kahve kaşığı tuz

YAPILIŞI:

- 1- Un elenir. Ortasına ılık sütle ezilmiş maya, yağ yumurta, pudra şeker, tuz, mahlep konur yumuşak bir hamur yoğrulur.
- 2- Üzeri örtülüp ılık bir yerde mayalandırılır.
- 3- Hamur iki misli kabarmaya dokuz parçaya ayrılır. Her parça, ortası şişkin kenarları ince çubuklar halinde yuvarlanır (20 cm).
- 4- Üç tanesi bir araya getirilip saç örgüsü yapılır. Yağlanmış tepsiye konup biraz daha mayalandırılır.
- 5- Üzerine yumurta sarısı sürülüp kıyılmış fındık serpilir. Orta hararetli fırında pişirilir.
- 6- Yumuşak kalması için bir tencereye alınır, üzerine önce bir peçete, sonra da kapağı örtülür.

Not: Üzerine süreceğiniz yumurta sarısına 2- 3 damla pekmez koyarsanız daha güzel kızarır.

[ML® Dökme Çörek için tıklayın](#)