



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREĞİ

Yarım paket margarin  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
3 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı toz maya  
2 tatlı kaşığı mahlep  
1 su bardağı süt  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
4,5 su bardağı un

Unun ortası havuz gibi açılır, ortasına toz maya, erimiş soğumuş margarin, yumurta, pudra şekeri, ılık süt, mahlep koyularak yumuşak bir hamur elde edilir, üzeri kapalı olarak ılık bir yerde mayalandırılır. Mayalandıktan sonra 9 eşit parçaya bölünür ve her parçası ortası şişkin, kenarları ince çubuklar halinde yuvarlanır. 3 tanesi bir araya getirilip saç örgüsü yapılır, tepsiye dizilir, üzerlerin yumurta sarısı sürülür, fındık serpilir, 200 derece kızgın fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir.

[ML® Paskalya Çöreği için tıklayın](#)