



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PASKALYA ÇÖREĞİ

Oktay Usta

- 1 Su bardağı süt
- 3 Adet yumurta
- 1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 Su bardağı Orkide sıvı yağ
- 6 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çorba kaşığı mahlep
- 4 Çorba kaşığı kırılmış fındık
- Alabildiği kadar un

YAPILIŞI

Karıştırma kabına önce sütü, mayayı alıp karıştırıp mayanın erimesini sağlıyoruz. Peşinden yumurtaları kırıyoruz. Ancak bir tanesinin sarısını ayırıyoruz. Orkide sıvı yağı da koyduktan sonra parmak uçlarımızla karıştırıyoruz. Üzerine alabildiği kadar un, toz şeker, mahlep, tuz ilave edip hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamuru 10 dakika üzerine nemli bir bez örtterek dinlendiriyoruz. Daha sonra hamuru cevizden biraz daha büyük parçalara ayırıyoruz. Sonra bir kanş uzunluğunda fitiller yapıyoruz. Üçlü ya da dörtlü olarak saç örgüsü yapıyoruz. Tamamını istediğiniz büyüklükte hazırlayıp yumurta sarısına bir kaşık sıvı yağ dökerek fırça yardımıyla hamurun üzerine sürüyoruz. Üzerine fındık parçalarını serpiyoruz.

