



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREĞİ

5 Su bardağı toz maya  
4 su bardağı un  
Çeyrek bardak süt  
125 gr. tereyağı  
8 adet yumurta  
1 kaşık mahlep  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
100 gr. kıyılmış badem

Büyük bir tencere içine toz maya çeyrek su bardağı sıcak su ile karıştırılır, un ilave edilerek sulu bir hamur yapılır. Üzerine un serpilerek tencerenin ağzı kapatılır. Elenmiş un, yumurta, pudraşekeri, mahlep, süt, eritilmiş yağ maya ile beraber karıştırılır ve hamur savura savura dövülür. Hamur ne kadar dövülürse o kadar iyi olur. Üzeri kapanır, 1 - 2 saat kabarmaya bırakılır. Hamur tahtası üzerine hafif un serpilir hamur alınır. Küçük parçalara kesilir, uzatılır. Saç gibi örülerek 2 ucu birleştirilir, fırın tepsisine konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür, kıyılmış iç badem serpilir, orta ateşli fırında pişirilir.

[ML® Tandır Çöreği için tıklayın](#)