



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ PASKALYA ÇÖREĞİ

500 gr. un  
3 yumurta  
2 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı mahlep  
1 su bardağı kuru üzüm

Üzümü ve malzemelerin tamamını bir kap içinde yoğurun, hamuru ikiye bölün, parçalardan birisini de ikiye bölün. Büyük parçayı 1 parmak kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Uzunlamasına 4 şerit kesip saç örgüsü yaparak yağlanmış tepsiye koyun, üzerine bir miktar üzüm koyun. Orta hamurudu aynı şekilde açıp 3 şerit kesin ve saç örgüsü yapın, tepsideki hamurun üzerine yerleştirin. Tekrar üzüm koyun. Son küçük parçayı da açıp 2 şerit kesin burğu yapın bunu da diğerlerinin üstüne yerleştirin, üzerine yumurta sarısı sürüp 150 derece fırında 20 dakika pişirin, ılık olarak dilimleyerek servis yapın.

[ML® Paskalya Çöreği için tıklayın](#)