



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÜZÜMLÜ VE FINDIKLI PASKALYA ÇÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Paket kuru maya  
1 Çorba Kaşığı Mahlep  
1 Adet yumurta sarısı  
150 gr şeker  
1 Çay Bardağı kuru üzüm  
1 Çay Kaşığı tuz  
2 Adet yumurta  
500 gr un  
1 Çay Bardağı fındık  
150 ml ılık su

Margarini eritip ılınmaya bırakın. Elenmiş un, maya, tuz, şeker ve maleri hamur yoğurma kabında harmanlayın. Eritilmiş margarini, yumurta ve su ilave ederek, biraz yumuşak bir hamur yoğurun. Üzüm ve fındığı ekleyip tekrar yoğurun. Kabarması için 30 dakika bekletin. Kabaran hamuru üç ayrı bezeye ayırın. Unlanmış tezgah üzerinde avuçlarınızla, orta kısmı kalın, uçlara doğru incelen uzun şeritler elde edin. Üç parçayı ucundan birleştirip, saç örgüsü yapın. Uçlarını daire şeklinde birleştirip, yağlanmış fırın tepsisine alın. Hamurun yayılmaması için ortasına küçük bir kavanoz veya ısıya dayanıklı cam kase yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp file fındık serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece ye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.