



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI PASKALYA ÇÖREĞİ

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 tutam tuz
- 2 kesme şeker kadar yaşmaya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 3 su bardağı un
- 1 paket damla sakızı (2 nohut tanesi kadar dövülmüş olacak..)
- Üzeri için:
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Yeteri kadar file fındık
- 1 yemek kaşığı margarin

Ilık sütün içine maya atılır ve erimeye bırakılır.

Yoğurma kabına un konur ve havuz şekli verilir. Unun ortasına önce, mayalı süt ve diğer malzemeler sırası ile eklenerek karıştırılır. Sonra bu karışım una yedirilerek yumuşak bir hamur bir hamur haline getirilir.

Hamurun üzeri örtülür ve 45 dakika kadar mayası gelmeye bırakılır.

Mayası gelen hamur iri bezelere ayrılır.

Her bir bezeden, ne çok ince, ne çok kalın olmayan şeritler yapılır.

Saç örgüsü şekli verilerek yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.

Şekilli hamurların üzerine sıvı yağ ile çırpılan yumurta sarısı sürülür. File fındık serpilir.

15 dakika mayası gelsin diye tepside bekletilir.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirilir.