



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 kg un
4 adet yumurta
300 gr toz şeker
300 gr margarin
50 gr yaş maya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı mahlep
2 paket damla sakızı
1 fiske deniz tuzu
1 çay bardağı fındık

Ilık süt ile yaş maya yumuşak bir kıvama gelene kadar ezilir. İçine iki yemek kaşığı un ilave edilerek karıştırılır. 35 -40 dakika kadar kabarması için bekletilir. Un, mahlep ve dövülerek toz haline getirilmiş damla sakızı, eritilmiş olan margarin, şeker, tuz, yumurta, kalan süt ve maya karıştırılarak iyice yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelindiğinde üstü nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Hamur iki misli kadar kabardığında ikiye bölünür. Parçalardan ilki yumurtadan irice üç topak haline getirilir. Her bir hamur topu elde iki parmak eninde 30 cm. boyunda çubuklar şeklinde örülür. Aynı işlen hamurun kalan yarısı için de uygulanır. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine ya da yağlı kâğıt yok ise yağ sürülmüş fırın kabına paskalya çörekleri yerleştirilip dizilir. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. Kiyılmış fındık serpiştirilerek 180 derecede üzerleri kızarana kadar pişirilir.