



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI PASKALYA ÇÖREĞİ

Oktay Usta

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
1 paket yaşmaya
1 su bardağı file fındık
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
3 yumurta
1 çorba kaşığı mahlep
alabildiği kadar un

Karıştırma kabına sıvıyağı, sütü alın. Üzerine su ile erittiğiniz mayayı ve yumurtayı ekleyin. Yumurtanın bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Şekeri, tuzu, mahlebi ve tuzu ekleyip yaklaşık tepeleme 8 çorba kaşığı un koyarak hamuru hazırlayın. Fındığın yarısını da hamurda kullanabilirsiniz. Hamur yarım 15 dakika mayalandıktan sonra üç fitil yapıp örgü şeklinde paskalyanızı hazırlayın. Tepsie alıp yumurta sarısını sürüp kalan fındıkları serpiştirin. Tepside de iyice kabarıp mayalanana kadar en az yarım saat bekletip 180 derecede üzeri kızarıp içini çekene kadar pişirin.