



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASKALYA ÇÖREĞİ

Malzemesi:

60 gr. maya
200 gr. ılık süt
50 gr. toz şeker
1 kg. un
1 tutam tuz
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
250 gr. ılık su
50 gr. susam
5 adet haşlanmış yumurta
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Mayayı sütün bir kısmı ile eritin. Şekeri katın, kalan sütü de ilave ettikten sonra, sıcak bir yerde 15 dakika bekletin. Bu süre içinde maya kabarmaktadır. 125 gr. un ile birlikte mayayı yoğurun. Üzerini örtüp sıcak bir yerde bütün bir gece bekletin. Unu çukur bir kabın içine koyun. Ortasını açın. Bütün gece kabarmasını beklediğiniz mayayı, tuzu ve portakal kabuğu rendesini buraya koyun. Yavaş yavaş ılık suyu ilave edin. Ortadaki malzemeyi iyice karıştırın. Sonra yan kısımlardan un alarak hamuru 10 dakika kadar yoğurun. Hamur iyice elastiki bir hal almalıdır. Hamurun üçte ikisini uzun bir rulo haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine bu rulo hamuru yerleştirin. Kalan hamuru ikiye bölün. İki ince şerit haline getirin. Bu iki hamuru birbirine dolayarak saç örgüsü meydana getirin. Bu örgüyü rulonun etrafına yerleştirin. Haşlanmış yumurtaları çöreklerin ortalarına yerleştirin. Yumurta sarısını çırpın. Bütün çöreğin üzerine bir fırça ile sürün. Susamı çöreğin üzerine sürün. Tepsiyi sıcak fırına koyarak 40-50 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra fırın telinin üzerine alarak soğutun.