



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASKALYA ÇÖREĞİ

4 adet hazır pide hamuru
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı margarin
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı portakal veya limon kabuğu rendesi

Pide hamurunun içersine yukarıda yazılan bütün malzemeleri koyup iyice yoğurunuz.

Eğer hamur çok civik olursa, biraz un liâve ederek kulak memesi yumuşaklığına getiriniz.

5-10 dakika dinlendirip, paskalya çöreği şekli verip, yağlanmış tepsiye diziniz.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, isterseniz kıyılmış fındık, ceviz vb. serpip, altını ve üstünü pembe renkte kızartıp, servis yapınız.