



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PASKALYA

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg un
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
1.5 paket maya
500 gr. margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta sarısı (poğaçaların üzerine sürmek için)

Maya, ılık suyun içinde eritilir. Şeker, tuz, margarin, yumurta ve mahlep katılıp karıştırılır. Un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurun üzeri kapatılarak mayalandırılır. Mayası gelen hamurdan istenilen poğaçaya şekilleri yapılarak, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstü ve altı pembeleşinceye kadar pişirilir.