



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK PASKALYA ÇÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

4 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı süt
3 adet yumurta
40 gram maya
1 çorba kaşığı mahlep
Yarım su bardağı fındık
75 gram tereyağı

Unu eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı ılık suda ezerek eritin. Una ekleyip yoğurun. Hamurun mayalanması için yarım saat dinlendirin. Mayalanan hamurun ortasını açıp 2 yumurtayı, oda sıcaklığındaki tereyağını, pudra şekeri ve mahlebi ekleyin. Sütü ilave edip yoğurun. Hamurun kulak memesinden biraz daha yumuşak olmasına dikkat edin. Üzerine nemli bir bez örtüp mayalandırın. Hamuru 20 eşit parçaya ayırın. Parçaları iki parmak kalınlığında galeta şeklinde yuvarlayın. Hamurun bir ucunu sabit tutup diğerini çapraz oluşturacak şekilde diğerinin üzerine oturtun. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Ilık bir yerde tekrar mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Kiyılmış fındık veya badem serpiştirin. 170 derece fırında altı ve üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Fırının derecesini azaltıp içinin iyice pişmesini sağlayın.

