



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA BÖREĞİ

- 5 Çorba kaşığı maya
- 8 Yumurta
- 4 Su bardağı un
- 1 Kaşık mahlep
- 4 Çorba kaşığı süt
- 1 Buçuk su bardağı pudra şekeri
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı kıyılmış badem

Büyücek bir kap içinde maya bir bardağı sıcak su ile karıştırılır. Un eklenerek suluca hamur yapılır. Üzerine un sepilerek kabın ağzı kapanır. Elenmiş un, yumurta, pudra şekeri, mahlep süt, erimiş yağ, maya ile hep beraber karıştırılır. Hamur savura savura vurulmağa başlanır. Hamur ne kadar döğülürse o kadar iyi olur. Üzeri kapanır., mayanın tazeliğine göre bir iki saatte hamur kabarr. Hamur tahtası üzerine hafif un serpilir ve hamur alınır. Küçük parçalara kesilir, uzatılır. Saç gibi örülüp iki ucu bir yere getirilir. Fırın vereceğimiz tepsiye konur. Hamur bittikten sonra üzeri kuru bezle örtülür. Yarım saat sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. Kıyılmış iç badem konur. Orta ısıdaki fırında pişirilir.

[ML® Paskalya Çöreği için tıklayın](#)