



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kg un
350 gr şeker
350 gr eritilmiş tereyağı
350 gr süt
2 yemek kaşığı maya
2 yemek kaşığı mahlep
2 yemek kaşığı rezene
2 yemek kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı yenibahar
1 ceviz
1 kabartma tozu
Zeytinyağı
Yumurta

Tüm malzemeler bir kaba alınıp karıştırılır ve yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulur.

Daha sonra üzerine yarım su bardağı zeytinyağı eklenip biraz daha yoğrulur ve hamur 3 saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve uzun bir şerit haline getirilerek iki ucu birleştirilir ve simit şekli verilir.

Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına yerleştirilir.

15 dakika pişirdikten sonra fırından alınır ve soğuduktan sonra servis edilir.



