



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz
1 çay bardağı şeker
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un

Sıvı malzemeler bir kaba alınır, tuz, şeker ve maya eklenerek, maya eritilir, daha sonra alabildiği kadar un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir.

Hamur kabının üzeri streçlenerek 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, parçalar yuvarlanarak çubuk yapılır, 3 çubuk birbirine dolanarak saç örgüsü şeklinde örülür, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

50 derecelik fırına atılarak hamurun ısınması sağlanır, fırından çıkarılarak tepsi mayası gelene kadar bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, parçalanmış fındık ya da susam serpilerek 190 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir.

