



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 küçük paket yaş maya
2 su bardağı süt
5 çorba kaşığı tozşeker
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı mahlep
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
100 gram fındık

Mayayı, ılık sütte eritin. Mayalı süt, şeker, un, mahlep ve sıvı yağı karıştırıp yoğurarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp, kabarması için, oda sıcaklığında en az 2 saat bekletin.

Hamurdan parçalar koparın. Her parçayı uzun, rulo haline getirdikten sonra düğüm yapın. Bir ucu altta, bir ucu üstte gelecek şekilde birleştirin.

Çörekleri aralıklı olarak yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ince kıyılmış fındık serpin. Ilık fırında 10 dakika bekletin.

Paskalya çöreklerini 200 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra yarım saat sonra servis yapın.

