



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREĞİ

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

Yarım su bardağı ılık süt  
Yarım su bardağı su  
1 yemek kaşığı toz maya  
5 su bardağı un  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
3 yumurta  
125 g tereyağı  
2 tatlı kaşığı mahlep  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
File fındık  
Servis için:  
Haşlanmış yumurta

Ilık süt, su ve mayayı bir karıştırma kabına alıp karıştırın ve maya tamamen eriyinceye kadar bekletin. Unu geniş bir yoğurma kabına eleyin. Mayalı karışım, toz şeker, tuz, yumurtalar, eritilmiş tereyağı ve mahlebi ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin. Mayalanan hamuru 12 eşit bezeye ayırın. Bezeleri rulo yapın ve ikişerli gruplara ayırarak sarın. Çörekleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp file fındık serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Ortalarına haşlanmış renkli yumurta yerleştirip servis yapın.

