



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
3 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı şeker
Aldığı kadar un
Çörekotu
Çekirdek içi
Haşhaş
Az tuz

3 adet yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpın. Daha sonra süt, yağ ve yoğurdu ilave edip çırpmaya devam edin. İçine bir miktar haşhaş ve çekirdek içi de ekleyip karıştırın. Son olarak kabartma tozlarını ve unu azar azar ilave edin.

Yumuşak ve ele yapışmayan bir kıvam aldığı anda hamuru üç eşit parçaya bölün. Üç eşit parçayı da üçer parçaya bölüp saç örgüsü gibi şekil verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp yağlanmış ya da pişirme kağıdı konulmuş tepsiye koyup fırına verin.

