



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASKALYA ÇÖREĞİ

150 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 su bardağından bir parmak eksik ılık süt  
1 su bardağından bir parmak eksik toz şeker  
1 çorba kaşığı mahlep  
2 adet yumurta  
2 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı  
Aldığı kadar un  
1 paket (10 gram) instant maya  
Üzerine:  
1 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı file fındık

Yoğurma kabına tereyağı, ılık süt, toz şeker, mahlep, yumurta ve dövülmüş damla sakızını alın. Toz şeker eriyene kadar elinizle karıştırın ve unu yavaşça ilave ederken mayayı da katın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurup, üzerini nemli bir bezle örtün ve 5 saat dinlendirin. Hamur kabarak iki misli büyüklüğe eriştiğinde, 3 eşit parçaya ayırın ve 2 saat daha dinlendirin. 3 parçanın her birini 3 bezeye ayırın ve toplam 9 beze elde edin. Daha sonra bu bezeleri iki elinizin arasında hafif inceltin ve 3 adedini saç örgüsü şeklinde örün. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Toplam 3 adet paskalya çöreği elde edin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip, üzerine un serpin ve çörekleri yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, file fındık serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Mayalı hamurlar ele yapıştığı için fazla yoğurmadan unla toparlamak gerekir. Paskalya hamuru en geç mayalanan hamur çeşitlerinden olduğu için bir gün öncesinden hazırlanmalıdır. Bu hamurdan "Ponçik" ve "Alman pastası" da hazırlayabilirsiniz. Instant mayayı, unla karıştırarak ilave etmek gerekir.

