



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

175 gram yağ
1 paket yaş maya
1 kg un
2 çorba kaşığı mahlep
1 su bardağı pudra şekeri
4 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz

Mayayı yarım su bardağı ılık suda, biraz un ilave ederek 15-20 dakika bekletin. Üzerine yağ, un, pudra şekeri, 3 adet yumurta, mahlep, tuz ve 1 su bardağı ılık su ekleyip yoğurun. Üzerini örterek ılık bir yerde 2 kat kabarana kadar bekletin. Hamuru 1-2 kez daha yoğurun. Hamuru 3'e ayırın. Her parçayı, uçları ince ortası kalın olacak biçimde elinizle yuvarlayın. Saç örgüsü şeklinde örün. Hamuru yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yağ sürüp 10-15 dakika daha bekletin. Kalan yumurtanın sarısını fırçayla üzerine sürün. 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

