



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 su bardağı soğuşa yakın ılık süt
1 paket (42 gramlık) yaş maya
1 su bardağı sıvı yağ
125 gram oda sıcaklığında margarin
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 adet yumurtanın akı
4-5 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Ilık sütü derin bir kaba alın ve yaş mayayı ilave edip, kabarıncaya kadar bekleyin. Kabarıncaya içine sıvı yağ, margarin, tereyağı, yumurta akı, toz şeker, sirke ve tuz ilave edip, yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip, yoğurmaya devam edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın ve avuçlarınızın arası nda yuvarlayıp, uzun kalın çubuklar yapın. 3 adet çubuğu yan yana koyun ve saç örgüsü şeklinde örün. Uçlarını birleştirip, paskalya çöreği şekli verin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

