



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

www.sefabdullahusta.com

1/2 kg. un
1 kaşık toz maya
100 gr. tereyağı veya margarin
100 gr. pudra şekeri
3 yumurta
10 gr. mahlep
1 bardak süt
1 fiske tuz

Maya ılık sütle ezilir. İki avuç unla hamur yapılır, ılık bir yerde mayalandırılır. Kabarcık kalan unun ortası açılır. Etrafına pudra şekeri, mahlep, tuz serpilir.

Ortasına yağ ve maya ile iki yumurta konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzerine yağ bez örtülerek tekrar mayalandırılır.

Yumurta büyüklüğünde parçalar alınır, avuç arasında ortası kalın, kenarları ince yuvarlanır. Üç tanesi bir araya getirilerek saç örgüsü şeklinde çörekler yapılır.

Yağlanmış tepsiye seyrek dizilir, ılık bir yerde kabarmaları beklenir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek orta ısıdaki fırında pişirilir.

