



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 tatlı kaşığı toz maya
2 adet yumurta
Yarım paket margarin
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı pudra şekeri
alabildiği kadar un
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için;
Dövülmüş badem

Maya, ılık su, bir tutam pudra şekeri karıştırılır, 10 dakika bekletilir, üzerine erimiş ılımış margarin, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın beyazı, süt, mahlep ve yumuşak bir kıvam alana kadar elenmiş un katarak, yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirildikten sonra, 6 eşit parçaya bölünür, 3 parça 1 karış boyunda çubuk yapılır, üçünü ucu birleştirilir, saç örgüsü gibi örülür, biten ucu birleştirilir, yağlanmış tepsiye konur, kalan 3 parçada aynı şekilde örülür. Paskalyalar fırına vermeden önce yarım saat daha bekletilir, üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra badem serpilir, 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.

[ML® Üçgen Çörek için tıklayın](#)
