



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

10-12 kişilik Gerekli malzeme:

4.5 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 kahve fincanı tozşeker

1 yumurta

1 kahve fincanı margarin

3 tatlı kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Un, süt, tozşeker, 1 yumurta, margarin, kuru maya ve tuzu elerin bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Üzerini örtüp sıcak bir ortamda 20-25 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru 5 parçaya bölün ve herbirine örgü şeklini verin. Yağlanmış fırın tepsinde dizip 30 dakika dinlendirin.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

[ML® Vişneli Çörek için tıklayın](#)