



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

yarım su bardağı süt,
1 küçük paket yaş maya,
8,5 su bardağı un
2 su bardağı tozşeker
4 adet yumurta,
250 gram margarin
15 adet kakule,
1 çorba kasıp mahlep,
üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı,
ince kıyılmış fındık

Bir tencereye sütü alın. İçine yaş mayayı ekleyerek, eritin. Eriyen mayanın üzerine 2 su bardağı unu ekleyin ve karıştırın. Kabin üzerine bir kapak kapatın. Sıcak bir yerde 10 dakika mayalanmaya bırakın. Başka bir kaptaki tozşeker, yumurtalarla köpük haline gelene dek çırpın. Küçük bir tencerede margarin eritin. Soğumaya bırakın. Kalan unu hamur yoğuracağınız kaba alın. Üzerine mayalanmaya bıraktığınız unlu karışımı, şeker ve yumurta karışımını, erimiş margarin, mahlepi ve kabukları temizlenmiş, toz haline getirilmiş kakuleleri ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Hafif yapışkan hamuru iyice yoğurduktan sonra sıcak bir yerde tekrar mayalanana dek bekletin. Mayalanıp, kabaran hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her parçayı elinizde yuvarlayarak, uzatın. Sonra hamurları saç örgüsü şeklinde örün. Üzerine yumurta sarısı sürün. İnce kıyılmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Nuriş Çöreği için tıklayın](#)