



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
Yarım çay bardağı toz şeker
1 yumurta
2 çay bardağı ılık süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, toz şeker, yumurta ve ılık sütü ekleyip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 21 eşit parçaya ayırarak 15 cm boyunda çubuk şeklinde uzatın. 3 parça kullanarak saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Fırın tepsisine dizin ve üzerini örterek 30 dakika bekletin. Yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.