



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çay bardağı fındık

Ilık sütün içine maya ve pudra şekeri konur, eritilir. Üzerine yumuşak margarin, mahlep, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı (sarısı üzeri için ayrılır) ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur ağzı kapalı olarak 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda 6 parçaya bölünür. Her parça çubuk yapılır. 3'ü bir araya getirilir. Saç örgüsü yapılır. Diğer 3 parça da aynı biçimlendirilir. Yağlanmış tepside 20 dakika daha dinlendirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Fındık serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kabaklı Çörek için tıklayın](#)