



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

5 Su bardağı toz maya
4 su bardağı un
Çeyrek bardak süt
125 gr. tereyağı
8 adet yumurta
1 kaşık mahlep
1,5 su bardağı pudra şekeri
100 gr. kıyılmış badem

Büyük bir tencere içine toz maya çeyrek su bardağı sıcak su ile karıştırılır, un ilave edilerek sulu bir hamur yapılır. Üzerine un serpilerek tencerenin ağzı kapatılır. Elenmiş un, yumurta, pudraşekeri, mahlep, süt, eritilmiş yağ maya ile beraber karıştırılır ve hamur savura savura dövülür. Hamur ne kadar dövülürse o kadar iyi olur. Üzeri kapanır, 1 - 2 saat kabarmaya bırakılır. Hamur tahtası üzerine hafif un serpilir hamur alınır. Küçük parçalara kesilir, uzatılır. Saç gibi örülerek 2 ucu birleştirilir, fırın tepsisine konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür, kıyılmış iç badem serpilir, orta ateşli fırında pişirilir.

[ML® Tandır Çöreği için tıklayın](#)