



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

MALZEMELER

Mayalı hamur için :

4.5 Su bardağı un

1 Su bardağı ilik süt

1 Kahve fincanı tozşeker

1 Adet yumurta

1 Kahve fincanı margarin

3 Tatlı kasığı toz maya

1 Çay kasığı tuz

Üzerine sürmek için : 1 adet yumurta sarısı

Arzuya göre üzerine susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.

YAPILIŞI

Bir kapta mayalı hamur malzemelerini karıştırıp hamur elde edin.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirin.

Hamuru 5 parçaya bölün ve her birini elinizle yuvarlayıp geniş bir rulo yapın.

Dilediğiniz biçimde örgü şekilleri verip yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 25 dakika dinlendirin.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

Arzuya göre üzerine çörekotu da serpebilirsiniz.

200 dereceli önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pisirin.

[ML® Tatlı S Çörek için tıklayın](#)