



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

İnstant kurumaya - 1/2 paket
Un 4.5 su bardağı - 500 gr.
Süt-su 5 su bardağı 300 gr.
Yumurta 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı 8 gr.
Toz şeker 2 yemek kaşığı - 40 gr.
Margarin 50 gr.
Üzeri için:
Susam veya çörekotu
Bir miktar Yumurta sarısı

Hamur malzemelerinin tamamı karıştırılarak homojen bir hamur yoğurulur. 20 dk. dinlendirilir. Hamur 5 eşit parçaya bölünür. Her bir bezeden örgülü şekiller verilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Oda sıcaklığında yaklaşık 30-40 dk. kabarması için bekletilir. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek susam veya çörekotu serpilir, 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dk. pişirilir.