



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

Ayşe Ört Onat

Yarım su bardağı süt
1 paket yaş maya
8,5 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
250 g margarin
1 çorba kaşığı mahlep
1 yumurtanın sarısı
Yarım çay bardağı kıyılmış fındık

Sütü bir tencereye alın. İçine yaş mayayı ekleyerek, eritin. Daha sonra 2 su bardağı unu ilave edin ve karıştırın. Kabin üzerine bir kapak kapatın ve sıcak bir yerde 10 dk mayalanmaya bırakın. Diğer tarafta bir kasede toz şekeri yumurtalarla birlikte köpük haline gelene dek çırpın.

Margarini eritip, ılımaya bırakın. Kalan unu yoğurma kabına alın. Üzerine mayalanmaya bıraktığınız unlu karışımı, toz şeker ve yumurta karışımını, erimiş margarin, mahlebi ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun ve sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın. Kabaran hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı elinizle yuvarlayarak, uzatın. Sonra hamurları saç örgüsü şeklinde örün ve yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün ve ince kıyılmış fındık serpin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirin.