



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREKLERİ

1 kilo ince elenmiş has un  
100 gram toz maya  
300 gram şeker  
250 gram tereyağı  
5 gram mahlep,  
6 adet taze yumurta.

Evvelâ un, bir kap içine konur. Ortasında yumruk kadar bir çukur açılır.

Öbür tarafta, 100 gram maya biraz su içinde eritilip o çukur içine dökülür. Un ile beraber pelte haline gelinceye kadar karıştırılır ve böylece, mayalanmak üzere bir saat kadar kendi haline bırakılır.

Sonra, yukarıda yazılı malzemeden tereyağı eritilip ılık olarak maya içine katılır. Taze yumurtalar da birer birer kırılıp, muayeneden sonra, bir kaptaki iyice çalkanarak hamura ilâve edilir. Bir bardak su yerine bir bardak süt konursa, daha âlâ ve lezzetli olur. 5 gram mahlep de sütle halledilerek karıştırılır.

Malûm miktarda şeker de, sulandırılarak, hamurun her tarafına dökülür.

Daha sonra, fırında gördüğümüz manzarayı alabilmeleri için, saç örmesi gibi şekil verilerek, çörekler tertip edilir. Üzerlerine de sulandırılmış yumurta sürülerek tekrar hamurun mayalandığı yâni kabardığı zaman çörekler fırına verilir.

Paskalye çörekleri, hafif ateşte pişirilir ve fırın tepsisine yerleştirilirken altlarına temiz kâğıtlar serilir.

[ML® Kaba Çörek için tıklayın](#)