



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

500 gr. un
Maya
120 gr. pudra şekeri
120 gr. tereyağı
10 gr. mahlep
Yarım litre süt
3 adet yumurta
Tuz

Maya, sütle ezilir. 100 gr. un ilâve edilir. Yoğurulur. Kapak örtülerek ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır. 400 gr. un hamur tahtasına elenir. Ortası açılır. Kenarlarına pudra şekeri, mahlep tuz serpilir. Ortasına tereyağı, maya konur. İki yumurta kırarak ilâve edilir. Ortadakiler ezildikten sonra un çekerek yoğurulur. Yaş bez örtülerek ılık yerde bir daha mayalandıktan sonra yumurtadan daha büyük parçalara bölünür. Avuç arasında muntazam bir şekilde yuvarlanır. Tahta üzerinde, ortası üç, uçları bir santimetre çapında, 20 cm. boyunda silindirler yapılır. Bu silindirlerin üç parçası bir araya getirilerek saç örgüsü şeklinde çörekler yapılır. Hafifçe yağlanmış tepsilere 5 - 6 cm. ara ile dizilir. Ilık bir yerde biraz daha mayalandırılır. Yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.