



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

Elif Korkmazel

1/2 kg. un
1 kahve fincanı toz maya
1 çay bardağı ılık su
3 adet yumurta
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı margarin
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı mahlep

Unu bir kaba eleyip ortasını açın. Mayayı koyup ılık suyun yarısıyla iyice ezin ve iki dakika bekleyin. Ardından iki adet yumurtayı, margarini, pudra şekerini ve mahlebi ekleyin. Kalan tuzu ve suyu koyup kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Üzerini örtüp ılık bir yerde 15 dakika dinlendirin. Üç parçaya bölün. Bir parçasını kalın, iki parçasını ince çubuklar haline getirin ve saç örgüsü şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyup 10 dakika daha dinlendirin. Üzerine kalan yumurtanın sarısını sürüp 175 dereceli fırında pişirin.



Fotoğraf "Ay-Su" tarafından gönderildi. 08.02.2015