



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREĞİ

Yarım kg. un  
3 adet yumurta  
1 kahve fincanı toz maya  
1 ay bardağı ılık su  
Bir tutam tuz  
2 orba kaşığı margarin  
3/4 su bardağı pudraşekerini  
1 ay kaşığı mahlep

Unu bir kaba eleyip, ortasını açın. Mayayı koyup, ılık suyun yarısıyla iyice ezin ve 2 dakika bekleyin. Ardından 2 adet yumurtayı, margarini, pudraşekerini 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. Fırına vermeden önce üzerine kalan yumurtanın sarısını sürün. 175 dereceli fırında 30 dakika pişirin.