



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PASKALYA ÇÖREĞİ

Yarım paket margarin  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
3 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı toz maya  
2 tatlı kaşığı mahlep  
1 su bardağı süt  
1.5 tatlı kaşığı tuz  
4.5 su bardağı un  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı ve fındık

Karıştırma kabına unu alalım, havuz gibi açalım ortasına margarini(eritilmiş ve soğutulmuş) alalım, toz mayayı, yumurtayı, sütü (ılık olmalı) pudra şekerini ve mahlebi ilave edip yoğuralım. Yumuşak bir hamur elde edelim. Mayalanması için dinlendirelim. Dinlenen hamuru 9 eşit parçaya bölelim. Her parçayı elimizde ortası şişkin uçları ince şekiller verelim, 3 parçayı birleştirip saç örgüsü yapalım. 3 adet paskalya çöreğimize olacak. İşlem bittikten sonra,ısıya dayanıklı fırın tepsisini yağlayalım.çörek hamurlarını alalım. Üzerine yumurta sarısını fırça yardımıyla sürelim fındık serperek. 200 derecelik fırında pişmeye bırakalım.