



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tozşeker
1.5 su bardağı ılık süt
4 su bardağı un
100 greritilmiş tereyağı
2 adet yumurta
1 çay bardağı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı anason
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı süt

Maya, 1 kaşık şeker ve ılık sütü bir kaseye alıp karıştırın. 15 dakika mayalanmaya bırakın. Elenmiş unu ekleyip yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp kabarcıncaya kadar bekletin. Tereyağı, iki yumurta, tuz, şeker ve anasonu ilave edin. 10 dakika daha yoğurup yağlanmış bir kaba alın. Üzerini nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde bekletin. Hamuru unlanmış bir zemine alıp tekrar yoğurun. 6 eşit bezeye ayırın. Her bezeden 30 santim uzunluğunda, rulo şeklinde çubuklar hazırlayın. 2 çubuğu birbirine verek olarak sarıp çember haline getirin ve uçlarını birleştirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Üç örgü hamuru çiçek şeklinde birleştirip yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini Örtüp 45 dakika daha bekletin. Üstüne sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Ilık servis yapın.