



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket yuva maya
- 2 Su Bardağı ılık süt
- 1 Tatlı Kaşığı mahlep
- 3 Adet yumurta

Su, süt ve şekerı yoğurma kabına alın. Mayayı ekleyip eritin. Yağ, yumurta ve tuzu da ilave edip karıştırın. Un ve mahlebi de ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Şekerli hamur olduğı için ele yapışır sakın daha fazla un ilave etmeyin. Ilık bir yerde hamurun üzerini kapatıp hamurumuz iki katı olana dek bekletin. Daha sonra aşağıda resimlerle anlatmaya çalıştığım şekilde örgü yapın. Yağlanmış tepsiye bir iki parmak aralıklı olarak dizin. Tepside de yaklaşık 15 dakika bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürüp ceviz serpelim. Önceden ısıtılmış fırına verin. Güzelce kızarana dek pişirin.