



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASKALYA ÇÖREĞİ

50 Gr Sana Hamurışı  
1 Çay Bardağı ılık su  
1 Çay Kaşığı mahlep  
1 Tutam tuz  
500 gr un  
1 Kahve Kaşığı toz maya  
100 gr pudra şekeri  
1 Çay Kaşığı dövülmüş fındık  
3 Adet yumurta

Öncelikle unu eliyoruz, ortasını açıp mayayı ve suyun yarısını koyup ezip bir süre bekletiyoruz. Hamurun üzeri çatlayınca tekrar ortasını açıp 2 yumurtayı, yağı, pudra şekerini, mahlebi, tuzu koyup kalan suyla yoğurarak kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz. Üzerini örtüp 10-15 dakika dinlendirin. beklettiğiniz hamuru tekrar yoğurarak hamuru 12 eşit parçaya ayırın. her parçayı yuvarlayarak 15-20 cm boyunda çubuklar yapın. Sonra 3 çubuğu ucundan birleştirip saç örgüsü gibi örüp tekrar ucunu birleştirin. Yaptığınız çörekleri hafif yağlanmış tepsiye dizip ılık bir yerde 15-20 dakika bekletin. üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında 15-20 dakika pişirin.