



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASKALYA ÇÖREĞİ

### MALZEMELER

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 1/4 su bardağı süt (250 gr.)
- 1 kahve fincanı toz şeker (50 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1/5 paket margarin (50 gr.)
- 3/4 dolu çorba kaşığı kuru
- Pakmaya (12 gr.)
- 1/4 çorba kaşığı tuz (8 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra 5'e bölüp herbirine istediğiniz örgülü şekilleri vererek yağlanmış tepsiye dizin ve 30 dakika dinlendirin. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

ML® Üçgen Çörek (görsel)