



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASKALYA ÇÖREĞİ

Cavit Ünal

4 Su Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Margarin
1 Su Bardağı Toz şeker
2 Çorba Kaşığı Yaş Maya
2 Adet Yumurta
1 Adet Yumurtanın Sarısı
1.5 Su Bardağı Ilık Su
1/2 Su Bardağı Sıvı Yağ

Unu tezgaha döküp, ortasını açarak mayayı ekleyelim. Ilık suyu ilave edip biraz bekleyelim. Ardından sırasıyla toz şekeri, yumurtaları, margarini ve sıvı yağı ekleyelim. Hamuru elastik bir kıvama gelene kadar yoğurup 5 dakika dinlendirelim. Hamurdan 3 adet avuç içi büyüklüğünde parça alıp yuvarlayalım, silindir şeklinde açalım ve saç örgüsü şeklinde örelim. Hamur bitene kadar bu işlemi yineleyelim. Çöreklerimizi fırın tepsisine koyup 10 dakika mayalandıralım. Kabaran hamurun üzerine yumurta sarısı sürelim, önceden ısıtılmış fırında üzeri renk alana kadar pişirelim. (Dilersek üzerine kuruyemiş parçaları da ekleyebiliriz.)