



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

5 su bardağı Un
Bir paket Instant Maya
125 gram Yumuşak margarin
Yarım çay bardağı Toz şeker
1 Yumurta
1 su bardağı Ilık süt
1 Yumurta sarısı

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine margarin, toz şeker, yumurta ve ılık sütü ekleyip yaklaşık 5-10 dakika yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin. Süre sonunda hamuru 21 eşit parçaya bölün, her birini 15 cm boyunda uzatın. Bu hamurları üçerli olarak saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Fırın tepsisine aralıklı sıralayın, üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.