



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA ÇÖREĞİ

500 GRAM UN
3 YUMURTA
1 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
5 TATLI KAŞIĞI PUDRA ŞEKERİ
1 KAHVE KAŞIĞI TOZ MAYA
1 ÇAY BARDAĞI ILIK SU
2 ÇAY KAŞIĞI MAHLEP
1 FİSKE TUZ
2 YEMEK KAŞIĞI FİLE FINDIK

UNU ELEYİP ORTASINI AÇIN VE MAYAYI KOYUN SUYUN YARISI İLE İYİCE EZİN ÜZERİNE UN SERPİN BİRAZ BEKLEYİN UNUN ÜZERİ ÇATLAYINCA YUMURTAYI YAĞI PUDRA ŞEKERİNİ MAHLEP VE TUZU KOYUP KALAN SU İLE KULAK MEMESİ KIVAMINDA HAMUR YAPIN ÜZERİNİ ÖRTÜP 15 20 DAKİKA DİNLENDİRİN MAYALANAN HAMURU 12 EŞİT PARÇAYA AYIRIN EŞİT ÇUBUKLAR YAPIN 3 ÇUBUĞU BİRLEŞTİRİN SAÇ ÖRGÜSÜ ÖRÜN YAĞLI KAĞITLI TEPSEYE DİZİP 15 20 DAKİKA MAYALANDIRIN ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜP FINDIK SERPİN ORTA HARARETLİ FIRINDA 170 180 DERECEDE 20 25 DAKİKA PİŞİRİN.