



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASKALYA

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket margarin
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet pakmaya Instant kuru hamur mayası
Aldığı kadar un
üzeri için:
Ceviz

2 yumurtanın akını içine sarısını dışına ayırıyoruz. süt, sıvıyağ, margarin, yumurta, un, tuz, şeker ve pakmayayı yumuşak hamur haline getiriyoruz.

Mayalanması için bir saat bekletiyoruz.

Hamuru iki parçaya bölüp her parçayı üçer parçaya ayırıp saç örgüsü şekline getiriyoruz, üzerine yumurta sarısını sürüyoruz.

Cevizle süslüyoruz. 200 derecelik fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

