RENKLİ YUMURTALI PASKALYA ÇÖREĞİ

4 bardak beyaz un
Yarım (½) bardak şeker
Yarım (½) bardak süt, ılık
3 adet ayrı kapta çatalla çırpılmış
1 çorba kaşığı kuru maya
125 gr margarin
1 fiske tuz
2 tatlı kaşığı mahlep
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı file fındık veya badem
9 adet gıda boyası ile boyanmış yumurta

Eğer elle yapıyorsanız unu, şekeri, tuzu, mahlebi ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki yağı karışıma ilave edip 1 dakika kadar yoğurun. Yumurtaları ilave edip karışıma yedirdikten sonra ılık sütü de ilave ederek hamurunuzu 5-6 dakika yoğurun. Hamurunuz oldukça yumuşak ve ele yapışır kıvamda olacaktır. Fakat, mayalanmanın tamamlanmasından sonra hamurunuz tam kıvamına gelir.
Hamuru ağzı kapalı bir kaba alıp 4-5 saat oda sıcaklığında bekletin.
Hamuru 3 eşit bezeye ayırın. Her bir bezeyi mutfak tezgahı üzerinde tekrar üç eşit parçaya ayırıp iki elinizle yuvarlayarak, gerektikçe un kullanarak, 40cm uzunluğunda 3 rulo haline getirin.
3 ruloyu aralıklı olarak tezgaha alıp saç örgüsü yapın. İki ucunu birleştirip hamurun altına doğru kıvırın. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye yerleştirin. Diğer bezeleri de aynı şekilde örüp tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. 45 dakika, ılık bir yerde bekletip tekrar mayalayın.
Her bir çöreğin üzerine rengarek boyanmış yumurtalardan bastırarak yerleştirin hamurun içine girmesini sağlayın.
Çöreklerin üstüne iyice çırpılmış yumurta sarısını yumuşak hareketlerle sürün ve file fındık veya badem ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 190° C fırında yaklaşık 20 dakika, ya da üstü iyice kızarana kadar pişirin.
Fırından çıktıktan 5-10 dakika sonra bir soğutma teline alıp 20 dakika daha beklettikten sonra ılık servis edin.