



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PASKALYA ÇÖREĞİ



- 2 Adet yumurta
- 1,5 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
- 1 Kahve fincanı ılık süt
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 5 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Tatlı kaşığı mahlep
- Yarım çay kaşığı tuz
- 4,5 Su bardağı un
- 1 Kahve fincanı dolusu iri dövülmüş badem

- # Süt hafif ısıtılır, yoğurma kabına alınır, üzerine şeker eklenir ve eritilir.
- # Maya sütlü, şekerli karışıma parçalayarak konur ve erimesi sağlanır.
- # Üzerine 1 tam yumurta ve 1 yumurtanın beyazı konur, karıştırılır.
- # Önce 2 bardak un bu karışıma eklenir, biraz yoğurduktan sonra yağ, tuz, mahlep konur ve kalan un yavaş yavaş eklenir, iyice yoğrulur.
- # 45 dakika hamur dinlendikten sonra 12 eşit parçaya bölünür. Her parça 20 - 22 cm. uzunluğunda çubuk yapılır.
- # 3 çubuk uçlarından tutulur ve saç örgüsü yapılır, sonu da tutturulur.
- # Bu şekilde toplam 4 adet paskalya çöreği hazırlanır.
- # Hafif yağlanmış tepside 45 dakika dinlendirilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür ve dövülmüş badem serpilir.
- # 165 derece fırında 25 - 30 dakika pişirilir.

Not: Süt mevcut değilse su ile de maya tutulabilir.