



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

PASKALYA ÇÖREĞİ



- 2 Adet yumurta
- 1,5 Kibrit kutusu büyüklüğünde yağ maya
- 1 Kahve fincanı ılık süt
- 1 Kahve fincanı sıvıyağ
- 5 rba kağığı toz Đeker
- 1 Tatlı kağığı mahlep
- Yarım ay kağığı tuz
- 4,5 Su bardağı un
- 1 Kahve fincanı dolusu iri dvlmĞ badem

- # Süt hafif ısıtılır, yoğurma kabına alınır, zerine Đeker eklenir ve eritilir.
- # Maya sütlü, Đekerli karığıma paralayılarak konur ve erimesi sağlanır.
- # zerine 1 tam yumurta ve 1 yumurtanın beyazı konur, karığtırılır.
- # nce 2 bardak un bu karığıma eklenir, biraz yoğurduktan sonra yağ, tuz, mahlep konur ve kalan un yavağ yavağ eklenir, iyice yoğrulur.
- # 45 dakika hamur dinlendikten sonra 12 eğit parçaya bölünür. Her parça 20 – 22 cm. uzunluğunda çubuk yapılır.
- # 3 ubuk uçlarından tutulur ve sa örgüsü yapılır, sonu da tutturulur.
- # Bu Đekilde toplam 4 adet paskalya çöreği hazırlanır.
- # Hafif yağlanmış tepside 45 dakika dinlendirilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür ve dvlmĞ badem serpilir.
- # 165 derece fırında 25 – 30 dakika piğirilir.

Not: Süt mevcut değilse su ile de maya tutulabilir.