ÇATAL PASTA

250 Gr Sana Hamurişi
1 Çay Bardağı sirkeli su
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Paket kabartma tozu
1 Adet Yumurta (akı hamuru, sarısı hamurun üstüne sürmek için)
2 Tatlı Kaşığı mahlep
1 Çay Kaşığı şeker
1 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çay Kaşığı tuz

Katı yağ oda sıcaklığında elle yumuşatılır. Un ve kabartma tozu ve mahlep,hariç tüm malzemeler karıştırılır. En son olarak un ve kabartma tozu ve mahlep eklenilir. Yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan küçük yuvarlaklar kopartılır ve çatal şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve çörekotu serpilir. Önceden 170 dereceye ayarlanmış sıcak fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:83404 • adı:Çatal Pasta • gönderen:haza • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:36