



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g yumuşak margarin

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı mahlep

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Çörek otu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Margarin, sıvı yağ, toz şeker, yoğurt, tuz ve mahlebi karıştırın. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve tezgah üzerinde rulo şeklinde uzatın. Rulonun iki ucunu birleştirerek çatal şekli verin. Fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

