



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇATAL

1 adet yumurta akı (sarısu için)  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı mahlep  
150 gr. margarin (eritilmiş)  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Çörekotu (üzeri için)

Yoğurma kabınızın içine bütün malzemeyi koyun ve azar azar un ilave ederek yoğurun. Yumuşak fakat ele yapışmayan bir hamur olacak. Yoğurulan hamurdan küçük bezeler alın ve şerit haline getirin. Bu şeritleri uçlarını birleştirerek fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısını sürerek çörek otu serpin. 200 derecede üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirin.