



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL

3.5 su bardağı un
1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
100 gr eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
yarım çay bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı çörekotu

Un, şeker, mahlep, tuz ve kabartma tozu karıştırılır. Ortası açılır. Sıvı yağ, margarin, yoğurt ve yumurta akı konularak hamur oluşturulur. Limon büyüklüğünde parçalar alınarak, çatal şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilerek 170 derece fırında pişirilir.

[ML® Dostan için tıklayın](#)
