



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL

125 gram yumuşatılmış margarin
3 su bardağı un
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
1 ay bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz
Çörekotu

Un ve yumuşatılmış margarinini yoğurun. Yumurta akını, sıvıyağı, 1 çay bardağı yoğurt, mahlep, tuz, şeker ve kabartma tozunu ekleyip, iyice yoğurun. Küçük parçalar koparıp, tezgahda elle yuvarlayarak 10 cm'lik şeritler hazırlayın. İki şeriti uçlarından bastırarak, birleştirin. Yağlanmış tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Diğer şeritle de aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, zeri kızarana dek pişirin.

