



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇATAL

1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı yođurt
100 gr. eritilmiş margarin
yarım çay bardağı Őeker
1 tatlı kaŐığı mahlep
1 adet yumurta
1 ay kaŐığı tuz
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardađı un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı

Sıvıyağ, yoğurt, erimiŐ margarin iyice karıŐtırılır. Sonra diğer hamur malzemeleri eklenir, uzun süre yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, 10 santim uzunluğunda çubuk yapılır, iki çubuk uçlarından birleŐtirilir, orta kısmı yapıŐmaması için biraz yanlara doğru çekilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilir, 185 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.

[ML@ Susamlı Simit için tıklayın](#)

[ML@ Susamlı Simit \(görsel\)](#)