



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL

4,5 su bardağı un
1,5 çorba kaşığı kurumaya
1 su bardağı ılık süt
1 paket margarin
2 adet yumurta
2,5 tatlı kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta sarısı
çörekotu

Önce kurumayı 1 tatlı kaşığı tozşeker ilave edilmiş olan bir çay bardağı ılık sütün içinde eritin ve kabarmak üzere 10 dakika bekletiniz. Unun ortasını havuz gibi açarak kabarmış mayayı dökün, kalan sütü ve diğer hamur malzemelerini de ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurunuz. Üzerini örterek ılık bir yerde kabarmak üzere 40 dakika dinlendiriniz. Hamur yeterince mayalanıp iki misli büyüklüğe ulaştınca yumurta büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayarak fitil yapın ve çatal şeklini veriniz. Bu çataları yağlanmış tepsiye dizin, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu ile süsleyiniz. 20 dakika kadar ılık bir yerde dinlendirdikten sonra 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişiriniz. Fırından alıp ılıyınca servis yapınız.
