



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

Malzeme:

125 gram Bizim Margarin

1 tatlı kaşığı Tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı mahlep

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

Üzeri için :

1 adet yumurta

çörekotu

susam

Oda sıcaklığındaki margarin, tuz, tozşeker, mahlep, süt, zeytinyağı ve unu derin bir kaba alıp yoğurun. Yumuşak kıvamda bir hamur elde edin. Hamuru bekletmeden mandalina büyüklüğünde bezeler kopartın. Çatal ya da saç örgüsü şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine fırçayla 1 yumurtanın sarısını sürüp çörekotu serpin. Üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.
