



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

Malzeme:

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

125 gr Bizim Margarin

2 çorba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı mahlep

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için :

1 adet yumurtanın sarısı

çörekotu

Un, margarin, yoğurt, mahlep, kabartma tozu ve tuzu derin bir kaba alıp karıştırdıktan sonra yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp çatal şekli verin. Yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine dizin. Çatalların üzerine fırçayla yumurta sarısı sürün. Daha sonra çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında çatalların üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra servis yapın.
