



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı sirke
Yarım su bardağı yoğurt
100 gr tereyağı
2 tane yumurta sarısı
1.5 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 cay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı mahlep
Alabildiği kadar un
Üzerine:
1 yumurta sarısı

Karıştırma kabına yumurta sarılarını alıp sırası ile oda ısısındaki tereyağı, sıvıyağı, yoğurdu, mahlebi, tuzu ve şekeri ve sirkeyi koyun. Üzerine azar azar un ekleyerek yoğurun. Kıvama gelene kadar un katın. Hazır olan hamurdan parçalar koparıp iki uzun çubuk yapıp uçlarını birleştirip çatal şekli verin. Yumurta sarısını üzerine sürüp, sonra hafif yağladığınız fırın tepsisine dizelim. 190 derecelik ısıda pişirip, soğuduktan sonra servis yapın.