



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

Ümit Usta

1 kilo un
2 adet yumurta
20-25 gram yaş maya
50 gram tozşeker
25 gram tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1/2 paket margarin
50 gram sıvıyağ
ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN:
2 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu

Una, margarinini, yumurtayı, sıvıyağını, mayayı, tuzu, tozşekeri ve mahlebi ilave edip, iyice yoğuralım. Yoğurduğumuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, her parçayı bir karış boyunda ve bir parmak kalınlığında 3 tane çubuk şeklinde hazırlayıp, yağladığımız fırın tepsisine 1'er parmak arayla yerleştirelim. Uç kısımlarını birbirlerine yapıştırıp, çatal şekli verelim. Bütün hamur parçalarını aynı şekilde hazırlayıp, tepsiye yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı ve çörek otu serpip, 15-20 dakika mayalandırdıktan sonra, orta ısıllı fırında iyice kızarıncaya kadar pişirelim.