



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta(sarısı üzerine,akı hamura)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı çörekotu
- 1 Tatlı Kaşığı mahlep
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Çay Bardağı yoğurt

Yoğurt, sıvıyağ, yumurta akları ve sana hamurışı iyice karıştırılır.mahlep, şeker, tuz, kabartmatozu ve 3 bardak un eklenip ele yapışmayan kıvamda bir hamur yoğurulur.hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp parmak kalınlığında rulolar yapılır.üç rulonun uçları birleştirilip çatal şekli verilir. Yağlı tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürülüp çörekotu serpilir. Yağlı tepsiye dizilip 200 derecede kızarana dek pişirilir.