



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL

1 adet yumurta
125 gr margarin
1 ay bardağı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı mahlep
2 ay kaşığı şeker
2 ay kaşığı tuz
2 ay kaşığı karbonat
2.5 su bardağı un

Oda ısısındaki margarine, yumurta akı, yoğurt, sıvı yağ, mahlep, tuz, şeker ve karbonatı koyun. Unu kontrollü bir şekilde koyun ele yapışmayan bir hamur yapın ve iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğündeki parçaları hilal şeklinde yapın. Diğer hamuru da ters hilal yapıp birbirine bastırarak yapıştırın. Üstüne yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında pembe renk alana kadar pişirin.

[ML® Cipsli Çörek için tıklayın](#)