



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Servis için:
İnce çekilmiş antepfıstığı

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp kenara alın diğerlerini yoğurma kabına alın. Şekeri ekleyip eriyene kadar yumurtalarla çırpın. Sıvı yağ, un ve kabartma tozunu da ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Elinizle oval şekil verdiğiniz hamurları tepsiye dizip üzerini çatala çizin. Ayırdığınız yumurta sarısını da çırpıp tatlıların üzerine sürün. Fırını 180 dereceye ısıtıp tatlıları üzeri kızarana kadar pişirin. Tatlılar fırındayken su ve şekeri bir kasede şeker eriyene kadar karıştırın ancak pişirmeyin. Fırından çıkan tatlılar sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlı şerbeti çekince üzerine dövülmüş Antep fıstığı serpip servis edebilirsiniz.

