



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL TATLISI (ŞENKAYA ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Şurup İçin:

500 gr. Toz şeker

600 ml. Su

1 yemek kaşığı taze limon suyu

Hamur İçin:

2 su bardağı süt

1 adet yumurta

1/2 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

300 gr. Un

Bir kap içerisinde süt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve un karıştırılarak yoğrulur.

Bu şekilde hamur elde edilir. Hamur üzerine nemli bir bez konarak 30 dk. kadar dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirilen hamurdan yumruk büyüklüğünden bezeler alınarak oklavayla ince yufkalar açılır.

Yufkalardan 2 parmak genişliğinde olacak biçimde şeritler kesilir.

Şeritler bir ucundan çatalla tutularak sarılır.

Güle benzeyen bir biçim elde edilmiş olur.

Daha sonra hamurlar kızgın yağda kızartılır ve sıcak seviyedeysen üzerine hazırlanmış olan şurubu dökülür.

Üzerine dövülmüş fındık veya ceviz içi serpilerek servise sunulur.

