



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATALLI KURABIYE

5 Su Bardağı Un
5 Kahve Fincanı Yumuşamış Margarin
1 Kahve Fincanı Sıvıyağ
4 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Tatlı Kaşığı Mahlep
1 Yumurta Sarısı
1 Paket Kabartma Tozu
Tuz
Çörekotu

Unun ortasını açıp margarin, sıvıyağ, yoğurt, mahlep, kabartma tozunu ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında pütürsüz bir hamur yoğurun. Hamuru 1-2 saat dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Unlanmış zeminde yuvarlayarak uzun çubuk şekli verin. Uçlarını çatal şeklinde kıvrın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Önceden orta ısıya ayarlanmış fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.