



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL KURABIYE

<https://www.milliyet.com.tr>

100 gram margarin
6 kaşık sıvıyağ
3 kaşık yoğurt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı sirke
5 bardak un
1 kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Üzerine:
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Bir kaba aldığınız unun ortasında çukur açın. Sırasıyla oda sıcaklığında margarin, sıvıyağ, yoğurt, kabartma tozu, sirke, şeker, tuz ve mahlebi ekleyin. Hamuru kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp şeritler yapın, çatal şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 170 derecede önceden ısıttığınız fırında 25-30 dakika kadar pişirin ve çatalar sunuma hazır.

