



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU ÇATAL

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 2 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Çay Kaşığı mahlep
- 2 Çay Kaşığı şeker
- 2 Tatlı Kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 3 Bardak un
- 2 Çay Kaşığı tuz

Oda ısısındaki margarine, yumurta akı, yoğurt, sıvı yağ, dereotu, 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.
