



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADEN SULU ÇATAL KURABIYE

1 kahve fincanı maden suyu
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı mahlep
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı silme karbonat
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurtanın akı
Susam

Yoğurma kabına maden suyu, tereyağı, zeytinyağı, üzüm sirkesi, mahlep, toz şeker, tuz ve karbonatı alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, tüm malzemeyi yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve yarım saat dinlendirin. Hamurdan erik büyüklüğünde parçalar koparın ve iki adedini avucunuzun içinde yuvarlayarak çubuk şekli verin. Daha sonra iki ucunu birleştirip, çatal şekli verin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve önce yumurta akına sonra susama bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

