



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLEPLİ ÇATAL

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Bardak sıvıyağ
- 1 orba Kaşığı Mahlep
- 1 Bardak su
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet limon
- 1 Avuç örekotu

Hamur kabınıza margarin sıvıyağ su mahlebi koyun.kabartma tozunun üzerine limon sıkıp bu şekilde ilave edin. Tuz ve un ilavesi ile hamuru yogurun. hamuru 10 dk dinlendirin.hamurda seritler hazırlayın ve 'S' şeklini verin. Daha sonra uçlarını atal şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pisirin.