



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ ÇATAL

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Fincan şeker
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı çörek otu
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Fincan sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı mehlep
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu

Sana hamur işi yağ oda sıcaklığında yumuşatılmış olarak, sıvı yağ, şeker, yoğurt ve tuzla karıştırılır. Mahlep konur. Üzerine kabartma tozu ve un ilave edilerek kulak memesinden yumuşak hamur yapılır. İstenilen şekil verilir. Sana klasik yağ ile yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çörek otu serpilir. Fırına verilir. Altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
