



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ ÇATAL

5 su bardağı un
250 gr margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
4 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı mahlep
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
Tuz
Çörekotu

Unun ortasını açıp yumurta sarısı ve çörekotu dışında tüm malzemeyi ekleyin.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun ve 1-2 saat dinlendirin.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içi ile unlanmış zeminde yuvarlayın ve uzun silindir şekli verin.

İki silindir uçlarını çatal şeklinde kıvrın.

Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu ekin.

Kızdırılmış orta ısı fırında 30-35 dakika pişirin.