



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇATAL

100 gr. margarin (oda sıcaklığında)
1 yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yarım çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı kaşar peynir rendesi
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı tuz

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Margarin, yoğurt, sıvıyağ, şekeri koyun iyice karıştırın. Sirke, mahlep, kaşar peynir rendesi, tuz ve aldığı kadar unla ele yapışmayacak bir hamur yapın. 10 cm. şeritler yapın. 2 tanesini uçlarından birleştirin yuvarlayın. Uçları dışa doğru kıvrın yumurta sürün, susam çörekotu serpin. Çatalla şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.