



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ MAHLEPLİ ÇATAL ÇÖREK

250 gr margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 çaybardağı yoğurt
1 çay kaşığı tozşeker
1 çaykaşığı tuz
1 yemek kaşığı mahlep
Yarım kahve fincanı sirke
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Oda sıcaklığında olan SANA HAMURİŞİ le diğer tüm malzemeleri yumurtaların aklarını içine koyarak sarılarını üzeri için ayırıp bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun kulak memesi yumaşaklığında bir hamur elde edin fırın tepsisini yağlayıp hamurdan parçalar alarak çatal şekli verip tepsiye koyun üzerlerinede ayrılan yumurtanın sarısından sürün susam ve çörekotu serperek önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 35-40 dakika pişirin.

