



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU ÇATAL BURGU

1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı sirke
yarım su bardağı yoğurt
100 gr tereyağı
2 tane yumurta sarısı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 cay bardağı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı mahlep
2.5 -5 su bardağı kadar un
Üzeri için:
1 yumurta akı
susam

Karıştırma kabına yumurta sarılarını alın, üzerine sırası ile oda ısısındaki margarini, sıvı yağı, yoğurdu, mahlebi, tuzu, şekeri ve sirkeyi ilave edin. Üzerine azar azar un koyarak yoğurun. Kıvama gelene kadar un ekleyeyin. Kıvama gelen hamurdan parçalar koparıp iki uzun çubuk yapın. Çubukların uçlarını bileştirip çatal şekli verin. Yumurta akına ve susama sırasıyla batırıp bulayın. Hafif yağladığımız fırın tepsisine dizin. 190 derecelik ısıda 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.