



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TUZLU ÇATAL ÇÖREK

300 gr margarin  
Yarım su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu  
1 tane yumurta (sarı)  
1 çay kaşığı tuz  
2 su bardağı un  
1 adet yumurta akı  
1 tutam çörekotu

Unu karıştırma kabına alalım, ortasını havuz gibi açalım, erittiğimiz margarini, yumurta sarısını, mahlebi ve ılık suyu ilave edelim. Tuz ve kabartma tozunu katalım ve kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamuru toparlayıp üzerine streçle kaplayalım buzdolabında, 3 saat bekletelim.

Dinlenen, hamurdan parçalar koparıp, kalın çubuk şekline sokalım, yağladığımız tepsiye hamuru koyalım ve "S" şekli verelim. Verdiğimiz şekli uçlarından birleştirelim, üzerine yumurta akı sürelim, çörek otu serpeлим. Hazırladığımız hamur bitene kadar bu işlemi uygulayalım. 200 derecelik ısıda yarım saat pişirelim.