



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇATAL

MALZEMELER

1 ay bardağı yoğurt
1 orba kaşığı şeker
2 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvı yağ
200 gr margarin
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 yumurta sarısı
Çörek otu
alabildiğı kadar un

HAZIRLANIŞI

Malzemenin tamamını kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun, küçük parçacıklar kopararak silindir gibi yuvarlayıp kurdela şeklini verin üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpiştirip fırına sürün. 180 derece sıcaklıkta 20 dakika pişirin.

[ML® Çatal için tıklayın](#)