



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇATAL

250 Gr Sana Hamurışı

0,5 Su Bardağı ılık su

1 Adet yumurta sarısı

1 Paket kabartma tozu

0,5 Su Bardağı sıvı yağ

1 Tatlı Kaşığı mahlep

Alabildiği kadar un

Üzerine yumurtanın akı çörek otu sürün.

Unu karıştırma kabına alalım, ortasını havuz gibi açalım, erittiğimiz marğarını, yumurta sarısını, mahlebi, sıvıyağı 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 cubuk şekline sokalım, yağladığımız tepsiye hamuru koyalım ve s şekli verelim. Verdiğimiz şekli uçlarından birleştirelim, üzerine yumurta akı sürelim, çörek otu serpelim. Hazırladığımız hamur bitene kadar bu işlemi uygulayalım. 200 derecelik ısıda yarım saat pişirelim.