



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇATAL



1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Derin bir yoğurma kabına sıvıyağ, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 adet yumurta beyazı ve yoğurt konur. Çırpıcı yada çatala pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Üzerine mahlep, toz şeker, tuz ve 1 avuç unla karıştırılmış kabartma tozu katıldıktan sonra ele yapışmayacak bir hamur olana kadar elenmiş un ilave edilir.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika kadar bekletilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, tezgahta 10 santim uzunluğunda çubuklar hazırlanır. İki çubuk yan yana konur, uçları birleştirilir, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Çatalların üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Çatal maya ile de hazırlanabilir. Kandil simidi gibi mübarek gecelerde ikram edilen geleneksel bir çörek.