

Catal

Malzemeler

150 gr oda sicakliginda tereyag

1 cay b. siviya

1 yumurta aki

2 corba k. sut

1 tatli k. toz seker

1 tatli k. tuz

3-3,5 su b. un

1 tatli k. mahlep

Kabartma tozu

Yapilisi

Un ve kabartma tozu haric tum malzemeyi yogurm kabina alin ve yogurun. Un ve kabartma tozunu yavas yavas ekleyerek yogurmaya devam edin. Hamurdan yuvarlak toplar yapin ve yuvarlayarak uzun rulolar yapin. Iki veya uc ruloyu uclarindan birlestirerek sekil verin.

Uzerine yumurta sarisi surun ve corek otu serpin. Onceden isistilmis 175 derece firinda uzeri kizarana kadar pisirin.