

Catal

Malzemeler

1 paket margarin(oda sicakliginda)

Yarim su bardagi sivi yag

1 su bardagi yogurt

3 yemek kasigi pudra sekeri

1 yumurtanin aki

1 tatli kasigi tuz

2 tatli kasigi mahlep

5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Uzerine; yumurta sarisi , corekotu

Yapilisi

Yumusak margarini kucuk parcalara bolup, hamur yoguracagimiz kaba alalim.Uzerine sivi yagi, yogurdu, yumurta akini, toz sekeri, tuz ve mahlebi ilave edip karistiralim.Un ve kabartma tozunu ekleyip, elimize yapismayan yumusak bir hamur elde edene kadar yoguralim.Hamuru uzunca bir sure yogurmaya calisalim, bu sekilde cok kolay sekil verebiliyoruz.Hamurdan yumurta buyuklugunde parcalar koparip, her parcayi uzun ve parmak inceliginde bir rulo haline getirip tezgahin uzerinde "S" seklini verelim. Daha sonra yine uclarini birlestirerek catal seklini verdikten sonra yagli kagit serili tepsiye dizerek uzerlerine yumurta sarisi surelim.Catallari tepsiye yerlestirdikten sonra catal seklinin arasindaki bosluklari elinizle acin ki, piserken hamur kabarinca bosluklarin dolmasina sebep olmasin.Uzerlerine corekotu serpip, onceden 175 derecede isittigimiz firinda 40 - 45 dakika pisirelim. AFIYET OLSUN:)