



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUKLAR

- 1 ay bardađı kavrulmuř susam
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2,5 su bardađı un
- 1 su bardađı su
- 3 orba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. zerine yavaşca unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak uzun çubuklar şeklinde kesip tepsiye dizin. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan susamlı çubukları 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

