# TUZLU ÇUBUK

MALZEMELER:
4- 5 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
4 kaşık yoğurt
2 yumurta (1 tanesi üzerine sürmek için ayrılacaktır)
Susam, çörekotu
Tuz

YAPILIŞI:
1- Un elenir. Ortasına yağ, yoğurt, tuz, yumurta konup yoğrulur.
2- Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Yuvarlanarak ince çubuklar yapılır. Birbirine dolanıp tepsiye dizilir.
3- Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam çörek otu serpilir. Orta hararetli fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:1441 • adı:TUZLU ÇUBUK • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:56