



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞARLI ÇUBUK DAİRE

- 1 su bardağı eski kaşar
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı mavi haşhaş

Kaşar peyniri ince kenarla rendelenir. Kırmızı toz biber, karabiber ve haşhaş tohumu karıştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yuvarlak bir kurabiye kalıbı konur, içine kaşarlı karışımdan yarım santim olacak kadar konur. Kenarına dondurma sapı bırakılır. Sapı gömmek için biraz daha kaşar konur. Yan yana aynı işlemler tekrarlanır. 150 derece fırına verilir. Hafif eriyene kadar pişirilir. Fırından çıkınca tamamen soğuyunca bıçak yardımıyla çıkarılır. Lolipop şekerler gibi bir bardağa dikey olarak konur.
