



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYEKİRDEKLİ ÇUBUK



Pastanelerdeki gibi, ortalama 50 çubuktan oluřan nefis bir tarif.



Malzemeler: 250 gr. oda sıcaklığında margarin ya da tereyağı, 1 su bardağı sıvıyağ, 1 su bardağı yoğurt, 3 çay kaşığı tuz, 8 çay kaşığı şeker, 1 paket kabartma tozu ve un.
Üzeri için: 2 yumurta akı, 250 gr. ayekirdeğı içi.



Hamur yoğurma kabına; yağlar, yoğurt, tuz, şeker konur.



Üzerine biraz un ve unun da üzerine kabartma tozu konur, biraz karıştırılır.



Azar azar un ilavesi ile yoğurmaya başlanır.



Kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır ve 10 dakika dinlendirilir.



Hamurdan küçük limon kadar parçalar alınıp önce beze yapılır, bezelerden 15 santim uzunluğunda çubuklar yapılır.



Bütün hamurdan takribi 50 kadar çubuk çıkar.



Çubuklar önce yumurta akına bulanır.



Daha sonra da ayçiçeği içinde bulanır.



Çubuklar yağlı kağıt serilmiş iki fırın tepsisine bölüştürülür.
Fırın tepsileri önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir.



Kızarana kadar kontrollü olarak pişirilir. İlk sıcakı çıktıktan sonra servis yapılabilir.