



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYÇEKİRDEKLİ ÇUBUK

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

Un

Üzeri için:

2 yumurta akı

250 gr. ayçekirdeği içi

Hamur yoğurma kabına; yağlar, yoğurt, tuz, şeker konur, üzerine biraz un ve unun da üzerine kabartma tozu konarak biraz karıştırılır.

Azar azar un ilavesi ile yoğrulmaya başlanır. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur ve 10 dakika dinlendirilir.

Hamurdan küçük limon kadar parçalar alınıp önce beze yapılır, bezeler tezgah üzerinde yuvarlanarak 15 santim uzunluğunda çubuklar yapılır.

Çubuklar önce yumurta akına bulanır, daha sonra da ayçiçeği içinde bulanır.

Çubuklar yağlı kağıt serilmiş 2 fırın tepsisine bölüştürülür. Fırın tepsileri önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar kontrollü olarak pişirilir. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra servis yapılabilir.

