



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ ÇUBUK

<https://www.sabah.com.tr>

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı fındık yağı
Yarım çay bardağı limon suyu
Yarım çay bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için:
İç ayçekirdeği

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Yumurta akı ve un hariç tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğurun. Hamuru merdaneyle 1 parmak kalınlığında açın. Kare şeklindeki orta büyüklükte fırın tepsisi ya da başka bir tepsiye yayın. Rulet veya bıçak yardımıyla 1'er parmak aralıklarla uzunlamasına kesin (çubukları kestikten sonra kabarıp yapışmaması için biraz aralıklı dizin). Üzerine yumurta akı sürün ve ayçekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

