



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇUBUKLAR

200 gr tereyağı
1 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tutam tuz
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı nişasta
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Karabiber
Pul biber
Kırmızı biber
Üzeri için:
1 yumurta akı

Oda sıcaklığında yumuşayan tereyağını yoğurma kabına alalım ve diğer bütün malzemeleri ekleyelim yoğurmaya başlayalım.

Hamur ele yapışmayan kıvama gelince tezgahın üzerinde merdane ile 1 cm kalınlığında açalım.

Bıçakla uzun şeritler halinde keselim ve yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Üzerine yumurta akı sürelim önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirip servis yapalım.

