



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ALMAN USULÜ BATON SALE

5 kahve fincanı un
2.5 çorba kaşığı tereyağı
3/4 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 yumurtanın sarısı
1.5 kahve fincanı süt
30 gram maya
Üstü için:
2 yumurtanın sarısı
1/2 çorba kaşığı tuz

Unu eleyerek yoğurma mermeri, nin üstüne dökmeli. Bunun ortasını çukurlaştırmalı. Mayayı az sütle iyice ezdikten sonra bu çukura boşaltmalı. Küçük parçalara bölünmüş tereyağıyla tuzu, pudra şekerini ve yumurtayı kattıktan sonra azar azar sütü katarken hamuru yoğurmaya başlamalı.

Hamuru iyice yoğurup sütü tükettikten sonra oldukça sıkı bir hamur olan karışımı yuvarlak bir top durumuna getirip bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabına kaldırmalı.

Dolapta birbuçuk - iki saat kadar dinlendirilecek hamuru çıkarınca on eşit parçaya bölmeli. Her parçayı önce bir avuçla sonra iki avuçla bastırarak ve yuvarlayarak 25-30 santim uzunluğunda ve bir kurşun kalemi yuvarlaklığında uzun bastonlar haline getirmeli. Her bastonu hafifçe nemlenmiş fırın tepsisine sıralayarak yerleştirmeli.

iki yumurtanın sarısını hafifçe çırpıttıktan sonra bir fırçayla baton salelerin üzerine sürmeli. Tuzu da hamurun üstüne serpiştirdikten sonra tepsiyi orta ısı fırına sokup 20 dakika kadar orada bırakmalı. Pişecek baton salelerin üzerleri nar gibi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarmalı ve içindikileri bir kenarda soğumaya bırakmalı. Sonra baton saleleri tepside çıkarıp servis tabağına almalı ve istenildiği vakit servis yapmalı.

Baton saleleri hemen o gün servis yapmayacaklar, bunların yumuşamalarını önlemek için naylon bir torbaya koyup torbanın ağzını hava almayacak biçimde sıkı sıkıya kapamalıdır.

[ML® Baton Çörek için tıklayın](#)

[ML® Baton Çörek \(görsel\)](#)