



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON SALE

5 kahve fincanı un
1 kahve fincanı su
3 yumurta
2,5 çorba kaşığı sofra margarini
1 tatlı kaşığı (silme) tuz

Unun ortasını havuz gibi açın. Buraya bir yumurtanın sarısını, yağ, tuz ve suyu koyup yoğurarak bir hamur yapın. Ve de serince bir yerde birbuçuk, iki saat dinlendirin. Sonra da bu hamurdan yarımşar parmak inceliğinde, 18-20 cm. boyunda ince uzun çubuklar yuvarlayın. Ve de içi hafifçe ıslatılmış tepsiye dizin. Üzerine 2 yumurtanın sarısını çarpıp sürün. Biraz da iri tuz serpin. Ve de orta fırında nar gibi olana kadar pişirip çıkarın. Soğuduktan sonra çayla birlikte servis yapın.

[ML® Baton Çörek için tıklayın](#)

[ML® Baton Çörek \(görsel\)](#)

