



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON SALE

Kullanılacak malzeme:

5 kahve fincanı un,
5+1/2 kahve fincanı tereyağı,
1 kahve fincanı su,
1 yumurtanın sarısı,
3/4 çorba kaşığı tuz.

Üstü için:

1/2 çorba kaşığı tuz,
2 yumurtanın sarısı,

Yapımı: Hamur mermerine unu eleyerek boşaltmalı. Ortasını çukurlaştırdıktan sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağıyla yumurtanın sarısını koymalı. Tuzu da serptikten sonra suyu azar azar katarak ha. muru yoğurmak. Suyu tamamıyla tüketip hamuru iyice yoğurduktan sonra bunu yuvarlayıp top durumuna getirmeli ve yağ kâğıdına sarıp buz dolabına kaldırmalı. Hamuru buz dolabında üç saat kadar dinlendirdikten sonra çıkarmalı, kâğıdından alıp hamur yoğurma mermerinin üstüne koymalı. Sonra bu hamuru eşit on parçaya bölmeli. Her parçanın üstüne önce bir avuçla sonra iki avuçla bastırıp ovalayıp bunları birer ince parmak kalınlığında ve yirmi santim uzunluğunda olacak biçimde yuvarlayarak uzatmalı. Sonra bu bastonları hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine sıralamalı.

Tepsiye sıralanmış baston biçimindeki hamurların üstüne hafifçe çırpılmış iki yumurtayı fırçayla sürdükten sonra bunların üzerlerini tuzlamalı ve tepsiyi orta ısıllı bir fırına sürmeli. Baton saleleri yirmi dakika kadar yani. üzerleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirdikten sonra tepsiyi fırından çıkarmalı ve baton saleleri bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Soğuyunca bunları bir servis tabağına koymalı ve soğuk olarak servis yapmalı.