



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATON SALE

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg un
400 g bitkisel margarin
25 g tuz
50 g şeker
3 adet yumurta
5 g maya
Üzeri için:
Susam
Çörekotu
2 adet yumurta sarısı (üzeri için)
Ilık su

Unu eleyip unun ortasını açınız.

Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.

Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini, yumurta ve mayayı unun ortasında karıştırınız.

Ilık su ilavesi ile bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.

Hamur, poğaçaya hamurundan daha sert olmalıdır.

Hamurun bütününü rulo hâline getiriniz.

Rulodan hamur parçaları alarak tekrar rulolar yapınız (7-8 cm uzunlukta ve 2 cm kalınlıkta), unlanmış tepsiye aralıklı diziniz.

Şekillenen hamurun kurumaması için üzerine fırça ile az miktarda sıvı yağ sürerek veya hamurun üzerini streçle sararak buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.

Fırını, 170 dereceye ayarlayınız.

Tepsiyi enine olacak şekilde pastacılık yağı ile üç çizgi olacak şekilde yağlayınız.

Dinlenen hamur rulolarını, fitilleme denen işlemi yaparak koparmadan açınız ve tepsiye alınız.

Çubukların üzerine yumurta sarısı sürerek çörek otu veya yumurta beyazı sürerek bol susam serpiniz. Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.

Pişen çubukları fırından alarak bıçakla 15 cm uzunluğunda parçalara kesiniz.



