



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKOTLU ÇUBUK

- 1 çay bardağı kavrulmuş susam
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu, mahlebi ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susama bulayın. Bu şekilde hazırlanan dikdörtgen hamurları tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için ya da kandillerde çayla ikram edin.