



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU ÇUBUKLAR

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
2,5 su bardağı un
2'şer çorba kaşığı çörekotu, susam

Hamuru yoğurmak için yumurtaların birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Akını ve diğer yumurtayı kaba kırın. Karbonatı sirkeyle köpürtün, yoğurdun içine dökün. Yumurtaların olduğu kaba bu karışımı, sıvı yağı, tuzu, kabartma tozunu ve unu koyup yoğurun. Yumuşak bir hamur olacaktır. Beş dakika kadar dinlendirin. Unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. Çörekotunu serpin, isterseniz susam da serpebilirsiniz. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.