



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK BÖREĞİ

300 gr özlü un
2 adet yumurta
250 gr tereyağı
1/2 çay fincanı kaşar (rendelenmiş)
1/2 bardak un
1,5 kahve kaşığı tuz

Tereyağı bir gece evvelden buzdolabına konularak dondurulur. Un hamur tahtasına elenir. Ortasını açarak içine bir yumurta kırılır ve tuzu atılır. Ilık su ilâvesiyle karıştırılır ve hamur yapılır. Bir topak halinde yaş beze sarılarak 10 dakika bekletilir. Hamur, oklava ile 1 santim incelemek kadar açılır. (Don-muş yağın zorluk çıkarmaması için elle veya oklava ile üstüne vurmak yararlıdır.) Açılan hamur daire şeklini alır. Bu hamuru peçete gibi üçe katlamak gereklidir. Altına un serpilmiş bir kaba hamur konarak üstü yaş bezle örtülür ve buzdolabında 20 dakika bekletilir. Üstüne peynir konur. Tekrar açılır. Yine peçete gibi üçe katlanır. 1 parmak kalınlığında çubuklara bölünür. Çubuklar birbirlerine yakın olarak tepsiye yerleştirilir. Üstlerine yumurtanın sarısı sürülerek pişirilir ve servis yapılır.