



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇUBUK BÖREĞİ

300 gr özlü un
2 adet yumurta
1/2 bardak un
250 gr tereyağı
2 tutam kaşar (rendelenmiş)

Donması için tereyağı, gecedan buzdolabına konur. Elenmiş un toplu halde hamur tahtasına dökölür ve ortası açılır. Tiizii atılarak ortasına 1 yumurta kırılır, içine biraz su atarak yoğura yoğura hamur haline getirilir. Yumruk şekline getirilen hamur yaş bir bezle sarılır, 20 dakika kadar bekletilir.

Oklava ile açmak üzere bir miktar hamur, tahtaya konur ve açılır, öte yandan, donmuş yağın üstüne vurarak biraz yumuşatılır. Açılmış yufkanın ortasına yağ konur ve daire şeklindeki yufka peçete gibi üçe katlanır. Aynı işlem bir daha yapılır. Yine yaş beze sarılarak buz dolabında 20 dakika kadar bekletilir. Tekrar açılan yufka aynı işlemle buzdolabına konur. Bu şekilde beş kez tekrarladıktan sonra tamamen incelmış yufkanın yarısına rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

Geri kalan bölümü, peynirli olanların üstüne gelmek üzere ikiye katlanır. Eldeki oklava veya merdane ile katlanmış yufka bir daha açılır. Böylelikle peynirler hamura tamamen karışmış olur. Bir parmak kalınlığında ve istenilen boyda kesilen hamur, hafif yağlanmış tepsiye aralarla yerleştirilir, üzerine yumurta sarısı sürölerek fırına verilir. Fazla sıcak olmayan fırında 15 dakika pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.
