



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇUBUK PİŞİ

1 ay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 ay bardağı beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Kızartmak için;
1 ay bardağı sıvı yağ

Uygun bir yoğurma kabına süt, yumurta ve tuzu alarak karıştıralım.

zerine rendelenmiş kaşar peyniri, beyaz peynir, maydanoz, kabartma tozu ve unu ilave ederek karıştıralım. Biraz karıştırdıktan sonra elimizle hamurumuzu yoğurmaya başlayalım, ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edelim.

Pişirme kağıdımızdan bir parça alarak tezgah üzerine serelim.

Ardından yoğurduğumuz hamurumuzu pişirme kağıdımızın ortasına alalım, elimizle biraz bastırdıktan sonra tekrar bir pişirme kağıdını üzerine kapatarak merdane yardımı ile hamurumuzu yarım santim kalınlığında açalım. Daha sonra hamurumuzu pizza ruleti yardımı ile ince uzun şeritler halinde dilimleyelim.

Sağ ve soldaki hamur parçalarını bir kenara ayıralım ve kalan şeritlerimizi birbirlerine eşit olacak şekilde 3 parçaya keselim.

Ayırdığımız hamur parçalarını da diğerleri ile aynı boyutta olacak şekilde keselim.

Tavamıza alıp kızdırdığımız yağımıza çubuk pişilerini alarak kontrollü bir şekilde kızartalım.

İki tarafı da güzelce kızaran pişilerini kağıt havlu serdiğimiz tabağımıza alarak servis edelim.

