



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ TUZLU ÇUBUK

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Halk Elmek

3,5 su bardağı Çölyaklılar için GNK
1 yemek kaşığı şeker
5 yemek kaşığı tereyağı (125 gram)
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı mısır unu
2 yumurta (1 yumurta sarısı üzeri için)
3 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Yumurta ile şeker iyice karıştırılır. Diğer malzemeler de eklenip iyice yoğrulur. Çubuk şekli verilerek tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam ve çörek otu serpilir. 180 derecede yarım saat pişirilir.