



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI ÇITIR ÇUBUKLAR

2.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tozşeker
125 gram tereyağı
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sirke
1/2 çay bardağı su
Tuz
Üzeri için;
1 adet yumurtanın akı
2 çorba kaşığı haşhaş tohumu

Tüm malzemeyi kaba alıp, ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru unlanmış tezgaha alıp 2 bezeye ayırın. Bezeleri merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında ve 25 cm boyunda dikdörtgen şeklinde açın. Daha sonra dilediğiniz uzunlukta dilimleyip unlanmış tezgah üzerinde biraz yuvarlayın. Fırça yardımı ile üzerlerine yumurta beyazı sürüp, bolca haşhaş serpin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.