



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ ÇUBUK

1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar un
İç için:
3 dilim beyaz beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Ilık su maya ve şeker eritilir. Üzerine yağ, yumurta eklenir, karıştırılır. Tuz ve ele yağışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur ve hamur 1 saat dinlendirilir. Zaman dolunca hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Mrdaneyle çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar iç konur ve rulo yapılır. Rulo çekiştirerek uzatılır. Çubuklar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.