



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİRLİ ÇUBUK TATLISI

Yarım kalıp beyaz peynir  
Alabildiği kadra un  
Yarım su bardağı buğday nişastası  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı pudra şekeri  
Yarım paket tereyağı  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Peynir parçalara ayrılır, akşamdan bol suyun içine ıslatılır. Ertesi günü sudan alınır, süzgece çıkarılır. Şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yoğurma kabına peynir konur ve iyice ezilir. Üzerine yakmadan eritilmiş tereyağı, nişasta, kabartma tozu ve yumurta eklenir, karıştırılır. Sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve tezgahın üzerinde 4 parmak eninde çubuk şekli verilir. Çubuklar yağlanmış tepsiye az aralık bırakarak dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuk şerbet gezdirilir. şerbeti çekince ikram edilir.