



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI VE SOĞANLI ÇUBUKLAR

4 su bardağı un  
2 diş sarımsak  
1 soğan  
1 çay kaşığı tozşeker  
250 gr margarin  
2 yumurta  
1 çay kaşığı tuz

Soğan ve sarımsağı soyup rendeleyin. Unu derin bir kaba alıp tuz, tozşeker, sarımsak, soğan, margarin ve yumurtaları ilave edin. Pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru 3 parçaya ayırıp top haline getirin.

Hamur toplarını unlanmış yüzeyde 5-6 mm kalınlığında açın. Parmak büyüklüğünde parçalar kesip iki ucundan tutarak bükün. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.