



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ÇUBUK

Emine Beder

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
3/4 SU BARDAĞI SU
1/2 KİBRİT KUTUSU KADAR YAŞ MAYA (30 GR.)
4 SU BARDAĞI UN
1 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER TUZ

Ilık suyun içine mayayı ve şekerini ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açarak içine mayalı sıvıyı, sıvı yağı, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek, ılık bir ortamda, hamur 2 misli kabarana dek mayalandıralsın. Mayalanan hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopararak parmak kalınlığında yuvarlak çubuklar yapalım. Hamurun ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Hamurları, önceden ısıtılmış 190 ısı fırında, altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Çubukların ktır olması için pişer pişmez fırından çıkaralım.