



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BATONSALE

5 kahve fincanı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
2,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1/2 tatlı kaşığı maya
1,5 kahve fincanı süt
Üzerine:
1/2 çorba kaşığı iri tuz
2 yumurta sarısı

Hamur tahtasına un koyulup ortası havuz gibi açılır. Buraya sütle iyice ezilip bulamaç haline getirilmiş bira mayası, erimemiş haldeki yağ, tuz, şeker ve yumurta sarısıyla süt ilâve edilir. Karışım iyice yoğrulup sıkıca bir hamur yapılır ve 1 - 2 saat dinlendirilir. Sonra bu hamurdan kurşun kalem inceliğinde 28-30 cm boyunda çubuklar yuvarlanıp tepsiye döşenir. Üzerlerine bir çatalla çırpılmış yumurta sarısı sürülüp iri tuz serpilir. Orta fırında iyice kızarana kadar, 18 - 20 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.