



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUK

- 1 Yumurta sarısı
- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1,5 Çay kaşığı tuz

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarin katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat ve tuz koyarak bir hamur yapınız. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, kurşun kalem çapında çubuklar yapınız. Tepsiyeye 1 cm. ara ile dizip 10 cm. uzunluğunda bıçakla iz bırakınız. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.