



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUK

4 su bardağı un
250 gr. tereyağı
Bir tutam tuz
2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Oda sıcaklığındaki tereyağını, bir adet yumurtayı ve sütü ilave edip yoğurmaya başlayayın. Yoğururken limon kabuğunu, limon suyunu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan yarım yumurta büyüklüğünde parçalar ayırın ve yarım saat dinlendirin. Dinlendirdikten sonra kalem inceliğinde çubuklar yapın. Hafif yağladığınız fırın tepsisine bu çubukları dizin. Üzerine çırdığınız yumurtayı fırça ile sürün. İstedığınız uzunlukta kesip biraz tuz serpin ve 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Soğuyunca ikram edin.