



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TUZLU ÇUBUK

250 gram un  
120 gram tereyağı  
2 yumurta  
2-3 çorba kaşığı yoğurt  
biraz limon kabuğu rendesi  
tuz

Hamur tahtasına unu eleyiniz. İçine tereyağını bıçakla kıyınız. Yoğurt, bir yumurtanın sarısı, limon kabuğu rendesi ve tuzu ilâve ederek iyice yoğurunuz. Bir, iki ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek, rulo şekline getiriniz. Serin bir yerde 20 dakika yaş bez altında dinlenmeye bırakınız. Dinlenme faslı bittikten sonra, hamur tahtasını hafifçe unlayarak kurşun kalem çapında eşit uzunlukta çubuklar yapınız. Hafifçe yağladığınız tepsiye yarımşar parmak ara ile, yanyana dizerek, üzerine yumurta sarısı sürünüz. Orta hararettteki fırında pişiriniz.