



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUK

2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Susam

Hamur tahtasına unu eleyiniz. İçine bıçakla kıyarak tereyağını ilave ediniz. Tuz da katarak iyice yoğurunuz. Ayrıca yoğurt ve yumurtanın sarısını da ekleyerek, hepsini yoğurup, güzelce hallediniz. Parçalara bölerek, rulo haline getiriniz. Serin bir yerde 20 dakika kadar bez altında dinlenmeye bırakınız. Dinlenen hamuru, tahta üzerinde hafifçe unlayarak serçe parmağı inceliğinde, eşit uzunluklarda yuvarlayıp çubuklar yapınız. Hafifçe yağlanmış tepsiye aralıklarla yanyana diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürünüz. Susam ekiniz. Orta hararettteki fırında pişirip, soğuduktan sonra kırmadan tepside tabağa alınız.