



## TUZLU ÇUBUK BATONSALE

- 1 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı iri tuz
- 1 çay kaşığı ince tuz
- 1 çorba kaşığı yoğurt

Öncelikle unu hamur tahtasına eleyip içine margarini bıçakla kıyarak koyun ve unla birlikte bu yağı karıştırın. Buna yoğurtla ince tuzu ekleyerek hamur yapın, hamuru yarım saat kadar serin bir yere bırakın. Bu şekilde dinlenen hamurdan belirli büyüklükte parçalar alıp, 10 cm. büyüklükte çubuklar haline getirin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Bunun da üzerine iri tuz ve çörek otu serpip, yağlanmış tepsiye koyarak, sıcak fırında pişirin.



Fotoğraf "Gökse" tarafından gönderildi. 20.05.2015