



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUKLAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g margarin veya tereyağı (eritilmiş ve soğutulmuş)

2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ

2 - 3 yemek kaşığı su

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta akı

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Eritilmiş margarin veya tereyağı, sıvı yağ, su, tuz ve yumurta akını derin bir kaba alın. Unu eleyip hamur kabartma tozu ile karıştırın. Karışıma ilave edip iyice yoğurun. Hamurdan cevizden daha küçük parçalar alın ve tezgah üzerinde eliniz ile yuvarlayarak 10 cm boyutunda uzatın. Fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

