



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YULAF LI PEYNİRLİ ÇUBUKLAR

60 g yulaf unu  
60 g un  
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
bir tutam tuz  
1/2 tatlı kaşığı toz hardal  
bir tutam pul kırmızıbiber  
60 g margarin  
60 g çedar peyniri (çok ince rendelenmiş)  
30 g Parmesan peyniri (çok ince rendelenmiş)  
yumurta (çirpılmış)  
biraz yağsız süt

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Birkaç fırın tepsisini yağlayın. Unu, kabartma tozunu, tuzu, hardalı ve pul kırmızıbiberi derin bir çukur kaba koyup, iyice karıştırın. Yulaf ununu katıp, karışım ince ekmek içi görünümü alana kadar elinizle ovarak margarinini yedirin. Çedar peynirini Parmesan peynirinin yarısını ve çirpılmış yumurtayı ekleyip, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Karışımı hafifçe unlanmış bir yüzeye alıp, yoğurun. Hamuru oklavayla 30 x 22 cm boyutlarında bir dikdörtgen biçiminde açın. Kenarlarını kesip düzelterek, kestiğiniz hamur parçalarını saklayın. Açtığınız hamurun üstüne biraz süt sürüp, kalan Parmesan peynirini serptikten sonra, dikdörtgen hamuru uzunlamasına üç eşit parçaya bölün; sonra her parçayı 5 mm eninde çubuklar halinde kesin. Çubukları fırın tepsilerine aralıklı olarak yerleştirip, tepsileri fırına sürerek, çubukları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (10 - 15 dakika) pişirin. Tepsileri fırından alıp, çubukları dikkatle tepsilerden tel ızgaraya aktararak, soğumaları için bir kenara bırakın. Ayırmış olduğunuz hamur parçalarını yoğurup, 5 cm'lik yuvarlak ve tırtılsız bisküvi kalıbı kullanarak yuvarlaklar halinde kesin; sonra 3 cm'lik yuvarlak ve tırtılsız bisküvi kalıbıyla, her yuvarlağın ortasını çıkarın. Elde ettiğiniz halkaları bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına sürerek, halkaları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (6 -7 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, halkaları dikkatle tel ızgaraya çıkararak seğumaları için bir kenara bırakın. Servisten önce her halkanın içine 7 - 8 çubuk geçirip, geniş birtabağa yerleştirin. Kalan çubukları da başka bir tabağa yerleştirip, ayrı ayrı servis yapın.