



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YUMUŞAK BASTONLAR

1 paket yaş maya
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Yarım kalıp beyaz peynir
Alabildiği kadar un
1 adet yumurta

Yaş maya ılık suda eritilir. Üzerine yumurta, ezilmiş beyaz peynir ve diğer malzemeler eklenerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, en az 1 saat dinlendirilir. Sonra limon kadar parçalar alınır. Tezgah üzerinde kurşun kalem kadar çubuklar yapılır. Bir ucu baston gibi bükülür. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 185 derece ılık fırına verilir. Açık pembe renkte pişirilir.