



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMUŞAK ÇUBUK

- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, sıvıyağ yoğurma kabına konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. Tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar ilave edilir. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Sonra 1 karış boyunda çubuklar yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.