



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Susamlı Çubuq

Susamlı Çubuk



200 qr. Marqarin  
1 Qəhvə fincanı zeytunyağı  
Yarım stəkan ilıq su  
1 Ədəd yumurta  
1 Çay qaşığı mahlep  
1 Çay qaşığı pakmaya (qabartma tozu)  
1 Çay qaşığı duz  
Alabildiy qədər un  
1 Çay stəkanı dolusu susam

- # Otaq istiliyində yumuşamış marqarin, zeytunyağı, yumurtanın sarısı, duz, mahlep, ilıq su, qabartma tozu, barmaq ucları ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə yavaş yavaş un əlavə edilərək yoğrulur, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir.
- # 15-20 dəqiqə dinlənən xəmindən, qoz böyüklüyündə parçalar alınar. Qələm şəklində yuvarlanar.
- # Çubuqlar düz bir qabda bulunan yumurta ağına batırıldıqdan sonra, yenə düz bir qabda bulunan susama bulanar.
- # Azca yağlanmış nimçəyə çubuqlar düzülür.
- # 190 dərəcə sobada susamlar pəmbələşənə qədər bişirilir.
- # Soyuduqdan sonra, günlər keçdikdən sonra bilə ikram edilə bilər.

**Not:** Peçenyə növü ikramlar, tənəkə bir qutuda saxlanarsa, təzələyini qorurlar.