

AYÇEKİRDEKLİ ÇUBUKLAR



Malzemeler (6-8 kişilik):

Hamur için;

- 4 yemek kaşığı (140 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 3,5 su bardağı (400 gr) un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı (200 ml) su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı (200 gr) çekirdek içi

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli bütün malzemeleri geniş bir kaptan yoğurup 1 saat kadar dinlendiriyoruz. Hamurumuzu ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp her bir parçadan 20cm uzunluğunda ince çubuklar açıyoruz. Hazırladığımız çubukları 165 derece fırında iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra fırının içinde soğumaya bırakıyoruz. Tamamen soğuduktan sonra fırınımızı bu sefer 140 dereceye ayarlayıp, 20 dk kadar daha pişiriyoruz. Soğuduktan sonra tazeliğini koruması için ağzı kapalı kaplarda saklıyoruz.

Püf Noktası:

Hamurumuzu hazırlarken aslında su yerine süt kullanmamız gerekirdi. Ama **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'nın lezzet sırrı olan kaymak ve bol sütlü içeriği sayesinde aynı tadı su ile de yakalamış oluyoruz.