



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAVDAR KRAKERLERİ

1/4 bardak susam
1.5 bardak çavdar unu
1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 fiske tuz
1 adet yumurtanın akı
2 yemek kaşığı su
Keten tohumu ve çörekotu

Fırınınızı önceden 150°C'ye ısıtın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı yerleştirin. Bir kabın içerisinde çavdar unu, susam ve tuzu karıştırın. Ardından su, bal ve yağ ekleyerek katı bir top haline gelinceye dek iyice yoğurun. Doğru kıvama ulaşması için gerekli olduğu takdirde bir miktar daha çavdar unu ekleyin. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Bir parçayı alarak merdane ile yapışmasın diye alt ve üstünü unlayarak 1-1.5 mm inceliğinde açın. 1 yumurta akına 2 yemek kaşığı su katıp iyice karıştırın. Açmış olduğunuz hamurun üzerine hazırladığınız yumurta karışımını sürün ve üzerini keten tohumu ve çörek otu ile süsleyin. Ardından dilediğiniz şekilde kesin ve fırında yaklaşık 20 dakika boyunca pişirin. Koyu kahverengiye döndüğünde ve kırdığınızda çıtır olduğu takdirde krakerleriniz hazır demektir.

Not: Hamurun bir kısmını hazırlayıp, kalanını daha sonra pişirmek üzere 3-4 gün boyunca buzdolabında hava almayacak şekilde saklayabilirsiniz.

