



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 UNLU KRAKER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1 su bardağı + 9 yemek kaşığı nohut unu ve tambuğday unu karışımı  
3 dolu yemek kaşığı tereyağı  
5 yemek kaşığı sulu tarafından yoğurt  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı mahlep  
1 tatlı kaşığı domates tozu  
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu  
3 tatlı kaşığı keten tohumu  
1 er tatlı kaşığı biberiye, fesleğen, kekik kuru  
1 çay kaşığı karbonat  
1 kaç damla limon  
1 yemek kaşığı sirke  
Susam ve çörekotu (üzerine)

Oda ısısındaki tereyağına yoğurt ve beyazının az bir kısmı ayrılmış yumurtayı ilave edin (ayrılan beyaz kısım üzerine sürülecek).

Elinizle tereyağını topaklar gidecek şekilde karıştırın.

Diğer malzemeleri de sırasıyla ekleyip hamur toparlanana kadar yoğurun (hamurunuz toparlanmıyor, elinize yapışıyor un miktarı az gelmiştir).

Fırın tepsinizin boyutunda yağlı kağıdı kesin ve üzerine hamuru alın.

Biraz elinizle biraz merdane yardımıyla hamuru fırın tepsinizin şekline ve boyutuna göre incecik açın (son resimde görebilirsiniz).

Açtığınız hamuru altındaki yağlı kağıt ile tepsinin içine düzgünce alın.

Üzerine ayırdığınız yumurta beyazını fırçayla sürün ve kare dilimler şeklinde kesin.

Susam ve çörek otunu da üzerine serpiştirin ve 170 derecede ısınmış fırına verin.

Yaklaşık 45 dk kadar pişirin (kızarıp sertleşinceye kadar). Fırından çıkarınca iyice soğumasını bekleyin.

