



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATIŞTIRMALIK KRAKERLER

Ayşegül Lekesiz

- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı karbonat
- ½ tatlı kaşığı sirke
- 2 bardak buğday unu

Bir yumurta, bir yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı, 3 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri bir kabin içerisinde yoğurulur. Aldığı kadar tam buğday unu, bir çay kaşığı karbonat ve yarım tatlı kaşığı sirke ilave edilip yoğurulmaya devam edilir ardından şekil verilir. İstenirse çubuk şeklinde kesilebilir üzerine yumurta akı sürülüp susam kullanılabilir. 170 derece fırında 20 dakika kadar pişirilir.

