



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK KRAKER

168 gr çedar peyniri
57 gr margarin
62 gr tam buğday unu
31 gr un
1 tutam soğan tozu
1 tutam tuz

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Bir mutfak robotunda tüm malzemeyi birleştirin ve tamamen birleşinceye kadar yoğurun.

Kolay şekil verebilmek için hamurun sert ve soğuk olması gerekiyor, eğer hamurun çok yumuşak ve sıcak olduğunu düşünürseniz bir yağlı kağıda sarıp 35-40 dk buzdolabında bekletebilirsiniz.

Hafifçe unlanmış zeminde hamuru merdane ile 3 mm kalınlığında açın, una batırdığınız kalıp ile kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine spatula ile aktarın.

12-15 dk orta rafta pişirin.

Tel ızgara üzerine soğumaya bırakın.

