



BALIK KRAKER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1 su bardağı kestane Unu
- 125 gr. sade yağ
- 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
- 1 tatlı kaşığı nane, kekik, sumak, deniz tuzu
- 1 su bardağı taze keçi peynir rendesi veya taze kaşar

Tüm malzemeleri yoğurup yumuşak hamuru yarım saat buzdolabında bekletin, çok inceltmeden açıp kalıpla şekil verin. 180 derecede kızarana kadar pişirin.

