



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAK KRAKER

2 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı kuru maya
120 gram tereyağı
1 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ krema
Üzerine:
2 yumurta akı
1 çay bardağı kavrulmuş susam

Ilık olan suyun içine kuru mayayı ekleyip eritin. Üzerine şeker, tuzu, kabartma tozunu ve yumurtayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Tereyağını ve kremayı da ekleyerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp uzun şeritler yapın ve burğu şekline getirin. Ünce yumurta akına sonrada susama bulayıp tepsiye dizin.200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca soğumaya bırakın ve çayın yanında servis yapın.