



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KRAKER

2.5 su bardağı un
4 orba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 orba kaşığı kıyılmış ceviz
1 yumurta akı
Tuz
6 orba kaşığı susam

Un, tereyağı, ceviz, pul biber, tuz ve yumurtayı yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp dilediğiniz şekillerde krakerler hazırlayın. Önce çırpılmış yumurta akına, ardından susama bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.