



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK KRAKER (+12 AY)

<https://evolvia.com.tr>

125 gram tereyağı
2 su bardağı tam buğday unu
1 adet yumurta (beyazı dışına sürmek için)
2 yemek kaşığı ev yapımı elma sirkesi
2 yemek kaşığı su
½ su bardağı kaşar peyniri

Tüm malzemeleri bir kaba alıp karıştırın ve yumuşak bir hamur kıvamı elde ettikten sonra merdane yardımıyla hamuru açın.

Hamuru çubuk kraker şeklinde kesin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Krakerlerin üzerine yumurta akı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dk pişirin.

