



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PEYNİRLİ ÇUBUK KRAKER

<https://www.egeglutensiz.com>

1,5 Su bardağı Ege Glutensiz Un Karışımı
1/2 Çay kaşığı Tuz
1 Tatlı kaşığı Kabartma Tozu
100 gr. Tereyağ (Küp parçalara bölünmüş)
1 Yumurta
1 Yumurta Sarısı (Her bir parçanın üzerine sürmek için)
75 gr Rendelenmiş Kaşar
3 Yemek kaşığı Su
20 gr. Susam

Unu elenip tuz ve kabartma tozu ile karıştırılır.

Yağ eklenerek yoğurmaya başlanır.

Peynir ve su eklenir.

Yumurtanın sarısı da eklendikten sonra yoğurmaya devam edilir.

Hamur enine 1 cm, boyuna 10 cm boyutlarında kesilir.

Kalan yumurta üzerine sürülür ve isteğe göre susam çörekotu ya da ayçekirdeği içi serpilir.

Önceden ısıtılmış 200 °C'lik fırında altın sarısı rengini alana kadar pişirilir.

