



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ TATLI KRAKER

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1,5 su bardağı pirinç unu  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Yarım su bardağı mısır nişastası  
1,5 çay bardağı toz şeker  
6 çorba kaşığı tereyağı  
5 çorba kaşığı süt  
2 çorba kaşığı bal  
Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Pirinç unu, nişasta, toz şeker ve kabartma tozunu harmanlayın. Tereyağı, süt, bal ve muskat rendesini ilave ederek yoğurun. Pudra şekeri serpilmiş mutfak tezgahında, hamurunuzu yarım parmak kalınlığında açın. Bıçak yardımıyla hamurunuzu karelere bölün, çatalla üzerine şekiller yaparak, yağlanmış fırın tepsinize dizin. 160 derecede ısıtılmış fırında, 12 -15 dakika pişirin. Soğuyunca, kapaklı bir cam kavanoza koyarak saklayabilirsiniz.

