



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAHAM CRACKER

2 su bardağı un
1/2 su bardağı kepekli un
1/2 bardak dolusu esmer şeker
1 tatlı kaşığı ince taneli deniz tuzu
1/2 çay kaşığı tarçın
125 gr küpler halinde kesilmiş sana klasik
1/4 fincan çiçek balı
Üzerine serpmek için:
1 tatlı kaşığı Turbinado şeker
1 tatlı kaşığı deniz tuzu

Un, kepekli un, esmer şeker, ince taneli deniz tuzu ve tarçını karıştırın. Birbirlerine iyice harmanlandıktan sonra margarini ve balı ekleyin. Önce ufalanacaktır, ama karıştırdıkça kendisini toplayıp şekil alacak kıvama gelecektir.

Hamurları istediğiniz büyüklükte top top yuvarlayın ve bastırarak yayvanlaştırın. 1 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra da şekil alabilmesi için buzdolabına koymadan önce etrafını streç film ile sarabilirsiniz. Fırınınızı 350 ° F ısıtın. Tepsinizi yağlı kağıt ile kaplayın ve hafif un serpin. Buzdolabından çıkardığınız hamurlarınızın kenarlarını tırtıklı rulo kesiciler yardımı ile kesin; kürdan ya da benzeri bir şeyle ortalarına delikler açın (şık görünüm için).

Üstleri kızarana kadar pişirin. Turbinado şekeri ve deniz tuzunu serpip biraz daha kızarmaya bırakın.

