



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU YILDIZ KRAKER

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

1,5 bardak keçi peyniri veya lor
4 çorba kaşığı sadeyağ
Yarım yetmezse çeyrek bardak daha ilave ile kestane unu
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1 tatlı kaşığı susam
Tarhan
Zahter
Deniz tuzu

Tüm malzemeyi kestane ağacının gücü ile yoğurun yarım saat buzdolabına dinlenmeye bırakın. Hamurunuzu açın ve düşük ısıda kontrol ederek pişirin.

