



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YUFKA KRAKERİ

2 adet yufka
50 gr. zeytin ezmesi
Bir tutam taze kekik
Bir tutam taze biberiye
Yeteri kadar zeytinyağı

Birinci Yufkayı yayın, üzerine önce biraz zeytinyağı ardından zeytin ezmesini sürün ve biberiye ve kekiği serpin. Kenarlarına fırçayla su sürüp üzerine diğer yufkayı kapatın. İsteddiğiniz büyüklükte kare veya üçgen olarak kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine sıralayın. 180 derecede ısınmış fırında pembeleşene kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirip soğuduktan sonra servis tabağına alın.