



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KRAKER

150 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı çiğ krema
1 orba kaşığı tuz
Çörekotu
Susam

Derin bir kabın içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Rendelenmiş peyniri üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Son anda çiğ kremayı üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika kadar dolapta dinlendirin. Sonra hamuru çok ince bir şekilde açın. İstedığınız şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu, susam da serpip pişirebilirsiniz.

