



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI KRAKER

150 gram tereyađı
2 su bardađı un
1 su bardađı çiđ krema
1 orba kaşığı tuz

Derin bir kabın içine unu, yağı alıp elinizle ufalayın. Rendelenmiř peyniri üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Son anda çiğ kremayı üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika kadar dolapta dinlendirip ince bir şekilde aın. İstediğiniz şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. İstenirse zerine yumurta sarısı sürüp çörekotu, susam da serpip pişirebilirsiniz.
