



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ KRAKERLER

2 adet yumurta
50 gr margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı yoğurt suyu
1,5 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kekik
2 tatlı kaşığı şeker
1 ay kaşığı tuz
Yeterince kırmızı toz biber karabiber
1 avuç kuru domates
1 paket kabartma tozu
3-3,5 bardak un

1 yumurtanın sarısı ayrılıp, beyazı ve diğeri yumurta derin bir kaba aktarılır. Eritilmiş margarin, sıvı yağ, yoğurdun suyu, salça, tuz, şeker ile baharatlar tel bir ırpıcı yardımı ile karıştırılır. Önceden ısıtılmış kuru domatesler küçük küçük doğranır ve karışıma ilave edilir. Una karıştırılmış kabartma tozu ve un da yavaş yavaş ilave edilerek yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Un serpilmiş zeminde oklava/merdane ile açılıp yuvarlak kalıplarla kesilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Yağlı kağıt serilmiş tepsilere dizilip, önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

