



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PARMESANLI KRAKER

2 su bardağı un  
1/2 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı dash cayenne biber  
1/2 su bardağı tereyağı  
1 su bardağı parmesan peyniri  
60 gr. çam fıstığı

Un eleyin ve bir kasede tuz ile birlikte karıştırın. Ayrı bir kaptaki tereyağını, cayenne biberi, ve parmesan peynirini bir elektrikli karıştırıcı ile karıştırın. Un karışımı ekleyin ve iyice karıştırın. 3 parçaya bölüp rulo yapıp streçleyin dolapta bir süre bekletin. dolaptan alıp, 2 cm. kalınlığında kesip tepsiye dizin. Ortalarına çam fıstığı basın. 250 derece fırında 10 dakika. pişirin.

