PRATİK YUFKA KRAKERİ

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

Kekik ve biberiyeyi yıkayıp kağıt havlu ile kurulayın. Keskin bir bıçakla ince ince kıyın. Bir yufkayı tezgaha açın. Üzerine incecik bir tabaka olacak şekilde önce biraz zeytinyağı ardından zeytin ezmesini sürün ve biberiye ve kekiği serpin. Kenarlarına fırçayla su sürüp üzerine diğer yufkayı kapatın. İstediğiniz 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.



© lezzetler.com tarif no:128967 • adı:Pratik Yufka Krakeri • gönderen:siyami kutsi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:42