



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KRAKERLER

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı sirke
1,5 su bardağı tam buğday unu
Üzeri için:
Susam
Su

Un harici tüm malzemeleri karıştırın.
Unu azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.
Hamuru şeritler halinde keserek uzun çubuklar elde edin.
Üzerine su sürerek susama batırın.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika kontrollü pişirin.



HAZIRLAMA 15 DK

PIŞİRME 20-25 DK

