SUSAMLI KRAKERLER

Malzeme:
2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
yarım su bardağı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1 çay bardağı su
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Teremyağ
1 kahve fincanı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
1 çay kaşığı Tuz
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
2 yumurtanın akı
1 kase susam

Unu ve nişastayı hamur yoğurma kabında eleyin. Pudraşeker, kabartma tozu, tuz ve zencefil tozunu ekleyip harmanlayın. Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp yağları ve suyu ilave edin. Orta sertlikte pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan eşit parçalar koparıp 10 santim uzunluğunda rulolar hazırlayın. İsteğe göre hamurların her iki ucunu birleştirip halka şekli verebilir, isteğe göre uzun ince grisini şeklinde parçalar elde edebilirsiniz. Hazırladığınız hamurları önce yumurta akına, sonra da susama buladıktan sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50733 • adı:Susamlı Krakerler • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:00