



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU ÇUBUK KRAKER

- 1 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı kavrulmuş susam

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burarak ikiye katlayın. Üzerine yumurtanın sarısını sürün, susam serpin, tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltıda ya da beş çayında ikram edin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 03.01.2025