



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇUBUK KRAKER

2½ su bardağı un
125 gram margarin
yarım fincan süt
yarım çay kaşığı karbonat
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon kabuğu rendesi

1 Unu, düzgün bir yüzey üzerine eleyip, içine karbonat, tuz ve limon kabuğunu ekleyin. Karıştırdıktan sonra un karışımının ortasını havuz gibi açıp, içine oda sıcaklığındaki margarini ve yumurtayı ilave edin. Elde ettiğiniz karışımı, üzerine sütü ekleyip, çevresindeki undan azar azar alarak hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Parçaları ince bir kalem gibi yuvarlayıp uzatın ve hafif yağlanmış tepsiye aralarında birer santim boşluk kalacak şekilde dizin. Bir yumurtanın sarısını üzerlerine sürüp biraz tuz serpin ve yaklaşık 10 cm. uzunluğunda kesin. Hamuru 20 dakika kadar dinlendirin.
2 Hamur dinlenirken fırını 160°C'ye ısıtın.
3 Dinlenmiş hamuru fırına sürüp, yarım saat kadar pişirin.

