



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇGEN KRAKER

2 çorba kaşığı tereyağı

1,5 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

Üzeri için:

Taneli kaya tuzu

Hamur malzemesi biraya getirilir, orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açılır. Çay bardağı ağızla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yüzeyine çatalla delikler yapılır. Üzerine az miktarda tuz serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
