



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI NOHUT UNLU KRAKER

<https://www.posta.com.tr>

- 1 su bardađı yulaf ezmesi (100 gr)
- 1 ay bardağı nohut unu (gerekirse daha sonra 1 yemek kaşığı daha ekleyin)
- Yarım ay bardağı yoğurt
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta sarısı (beyazını üstüne kullanmak için ayırın)
- 1 ay kaşığı karbonat
- Bir kaç damla limon suyu
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 ay kaşığı deniz tuz (daha tuzlu isterseniz miktarı artırabilirsiniz)

Yulaf ezmesini kahve değirminde veya mutfak robotunda un haline getirin. Hamur için bütün malzemeleri bir kaba alın ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Yapışık bir hamur olmamalı. Hamurdan istediğiniz boyutta parçalar kesin. Krakerlerin üzerine yumurta akı sürün. İsteğe göre kimyon tohumu, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış fırında 180 de kenarları hafif kızarana kadar 12-15 dk. pişirin. Sođuduktan sonra kapaklı bir kaptaki muhafaza edin.

