



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI KRAKER

<http://www.verita.com.tr>

Yarım tatlı kaşığı ince rendelenmiş Verita Taze Zerdeçal
1,5 bardak bardak un
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım bardak su

Fırını 200 derecede ısıtın. Zerdeçal, un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın, su ve zeytinyağını yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. Eğer çok yapışkan bir hamur olursa un, toparlanmazsa çok az su ekleyerek kıvamı yakalayın. Bir yağlı kağıt üzerinde, merdane yardımıyla incecik açın. Varsa pizza kesme ruleti, yoksa bir bıçakla ile dörtgenlere bölün. Yaklaşık 15-20 dakika sonra, kenarlarından renk almaya başladığında fırından çıkartın. Soğutun ve temiz bir kavanozda ağzı kapalı olarak saklayın.

