

Ev Yapımı Krakerler (6-9 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (3,5 yemek kaşığı) Teremyağ
- 150 gr. (1.5 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 240 gr. (1 su bardağı) un
- 50 gr. (2 dolu yemek kaşığı) mısır nişastası

Bütün malzemelerimizi derin bir kaptaki karıştırarak, yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu hafifçe unlanmış zemin üstünde 20x30 boyutlarında, 1 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açıyoruz ve istediğimiz şekli vererek kesiyoruz. 200 derece fırında yaklaşık 20 dk. nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Krakerleri soğumadan kesinlikle tepside almıyoruz. Krakerler soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

Püf Noktası:

Hamurumuzu dilersek çörekotu, susam gibi malzemelerle zenginleştirip farklı lezzetler elde edebiliriz.