

Kepekli Cubuk Kraker

Malzemeler

100 gram zeytinyagli margarin

Yarim cay bardagi zeytinyagi

1 yumurta

1 cay kasigi elma sirkesi

2 cay kasigi tuz

1 tutam tozseker

1 paket mahlepli susamli kabartma tozu

1 tatli kasigi mahlep

Aldiginca Sinangil Kepekli Un

Uzerine:

Yumurta Aki

Yapilisi

Oncelikle hamur icin verilen tum malzemeleri karistiralim en son kepekli unu azar azar ilave edelim kulak memesi yumusakliginda bir hamur yoguralim.Elde edilen hamur buzdolabinda 30 dakika dinlendirelim.Hamuru ikiye bolelim unlu tezgahta kursun kalem kalinliginda acalim ve hamur kesici (manti kesici) ile kursun kalem boyunda keselim.Yagli kagit serili tepsiye siralanan krakerler uzerlerine yumurta aki 165 dereceye onceden isitilan firinda pisirelim.AFIYET OLSUN:)