

## Korili Kraker

### Malzemeler

1,5 su b. un  
75 gr. kup dogranmis tereyag  
1 adet cirpilmis yumurta  
1 cay k. kabartma tozu  
1 tutam tuz  
2 tatli k. kori

### Yapilisi

Un, tuz ve koriyi kaseye alin. Tereyagini da ekleyip ovun. Yumurtayi ekleyin ve puruzsuz bir hamur elde edin. Buzdolabinda 10 dk. kadar dinlendirin. Hamuru 3 mm. kalinliginda acin ve istediginiz gibi sekil verin. Yagli kagit serili tepsiye dizin ve uzerine corek otu ve susam serpin. Onceden isitilmis firinda 180 derecede iyice kizarana kadar pisirin. AFIYET OLSUN...