

Kraker

Malzemeler

2,5 su b. un
1 tatli k. kabartma tozu
1 tatli k. toz seker
1 tatli k. tuz
1 cay k. karabiber
1 adet yumurta
.Yarim su b. zeytinyagi
.3/4 cay b. soguk su
.1 tatli k. kuru biberiye

Yapilisi

Un, kabartma tozu, seker, tuz ve karabiberi mutfak robotunda karistirin.
Ardindan yumurta ve zeytinyagini bir kasede cirpip ve kuru malzemeye ekleyin.
Hamuru bir kaseye aktarip su ve biberiyeyi ekleyin ve folyoya sarip yaklasik 30 dakika buzdolabinda dinlendirin.
Dinlendirdikten sonra hamuru unlanmis tezgahda merdane ile cok ince olmayacak seklide acin ve kucuk kaliplarla kesin.
Uzerlerine firca ile su surup catal yardimiyla delikler acin. Yagli kagit serili firin tepsisine ara dizerek 180 dereceye ayarlanmis firinda 10-15 dk. pisirin.