

Chex Mix

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 3/10

Amerikan parti kaselerinin gevrek karışımındaki kraker ve baharatlı tereyağlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tahılg evreği
- 150 gr Kraker
- 150 gr Pretzel
- 80 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Sarımsak tozu

Yapılı

1. Ana malzemeyi kurula yüzey kuru kalırsın daha çitür.
2. Yağ ve baharatları geniş kaptaki malzemeyi tek tek kaplayın.
3. Karışımı tepsiye tek sırayı ve önceden ısıtılmış alın.
4. Tepsisini ilk 15 dakika kenarlar kurumaya başlayana kadar pişirin.
5. Parçaları karışımı 10 dakika daha kızartılarak birbirine yapışmasın.
6. Tepside 10 dakika soğusun, buharı kaseye alın.

PÜF NOKTASI

Karışımı 10 dakikada bir çevirin; tereyağ her parçaya eşit dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Büyük kasede paylaşmalıservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt