

Peynirli Kraker

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 13/10

Keskin peynir ve tereyağlı yapılı küçük krakerler çay saatinde tuzlu bir boşluğu doldurur.

Malzemeler

- 200 gr Un
- 160 gr Eski kaşar
- 100 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılı

1. Un, eski kaşar, tereyağ ve pul biberi karıştırarak hamuru hazırlayın.
2. Hamuru toparlayıp 20 dakika buzdolabında dinlendirin, böylece yağ sertleşir.
3. Hamuru 3 mm incelikte açılıp küçük kareler kesin.
4. Krakerleri 180°C fırında 15 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru açmadan önce 20 dakika soğutun; krakerler fırında pişirilmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynir tabağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt