

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, peynir, tereyağ ve pul biberi hamur yapın.
2. Hamuru 20 dakika soğutun.
3. İnce açılı 180°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru açmadan önce 20 dakika soğutun; krakerler fırında kaymaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynir tabağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt