

Susamlı Kraker

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 3/10

İnce açılmış susamlı krakerler çay yanında hafif tuzlu, gevrek ve tekrar uzanılan bir tabak bırakır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 70 ml Su

Yapılış

1. Hamuru yoğurup ince açın.
2. Kareler halinde kesip susam serpin.
3. 190°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru mümkün olduğunca ince açılarak kraker yerine kurabiye dokusu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Labneli dip ile birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam