

Milföy flüt kraker

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Cihaz

15 Dak.
22 Dak.

Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Yeşillikli flüt kraker

4 Çor. k. yeşillik, ör. adaçayı, kekik, maydanoz

1 Diş sarımsak

2 Çor. k. Zeytinyağı

4 Çor. k. Parmesan, rendelenmiş

¼ Çay k. Tuz

Karabiber, öğütülmüş

Otları incecik kıyın, diğer malzemeler ile karıştırın.

1 rulo Milföy hamuru, dikdörtgen

Milföy hamurunun uzun tarafından başlayarak hamurun yarısına gelecek şekilde yeşillik karışımını sürün. Boş tarafı yeşillik sürdüğünüz tarafın üzerine kapatın ve hafifçe bastırın.

Milföy hamurunu keskin bir bıçak veya bir pizza kesicisi ile yakl. 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Her bir şeridin uçlarını sıkıca tutun ve birbirlerinin tersine doğru iki kez döndürün.

Milföy flütlerini pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Wasabilı flüt kraker

3 Çor. k. Wasabi ezmesi, yakl. 43 g

½ Çor. k. Ayçiçek yağı

¾ Çay k. Tuz

1½ Nori (deniz yosunu)

yaprağı

1 rulo Milföy hamuru, dikdörtgen

Wasabi ezmesini, yağı ve tuzu karıştırın.

Milföy hamurunun uzun tarafından başlayarak hamurun yarısına gelecek şekilde Wasabi karışımını sürün ve üzerine Nori (deniz yosunu) yaprakları serpin. Boş tarafı yeşillik sürdüğünüz tarafın üzerine kapatın ve hafifçe bastırın.

1 Yumurta akı



3 Çor. k. Susam

Hamurun bir tarafına yumurta akı sürün ve susam serpin.

Milföy hamurunu keskin bir bıçak veya bir pizza kesicisi ile yakl. 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Her bir şeridin uçlarını sıkıca tutun ve birbirlerinin tersine doğru iki kez döndürün.

Milföy flütlerini pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Körili flüt kraker

2 Çor. k. Köri

¾ Çay k. Tuz

1 Yumurta sarısı

1 rulo Milföy hamuru

Köriyi, tuzu ve yumurta sarısını karıştırın.

Milföy hamurunun uzun tarafından başlayarak hamurun yarısına gelecek şekilde köri karışımını sürün. Boş tarafı yeşillik sürdüğünüz tarafın üzerine kapatın ve hafifçe bastırın.

az Köri

Hamurun bir tarafına toz köri serpin ve bir oklavayla hafifçe üzerine bastırın.

Milföy hamurunu bir hamur kesici ile yakl. 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Her bir şeridin uçlarını sıkıca tutun ve birbirlerinin tersine doğru iki kez döndürün.

Milföy flütlerini pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Baharatlı flüt kraker

2½ Çor. k. Domates püresi

2 Diş sarımsak

¾ Çay k. Tuz

2 Çay k. Kimyon, tüm

2 Tutam Arnavut biberi, öğütülmüş

1 Çor. k. Zeytinyağı

1 rulo Milföy hamuru

Sarımsakları ezin ve zeytinyağını da ekleyerek tüm malzemeleri karıştırın.

Milföy hamurunun uzun tarafından başlayarak hamurun yarısına gelecek şekilde baharatlı karışımı sürün. Boş tarafı yeşillik sürdüğünüz tarafın üzerine kapatın ve hafifçe bastırın.

1 Yumurta akı

2 Çor. k. Makarnalık buğday irmiği

Hamurun bir tarafına yumurta akı sürün ve makarnalık buğday irmiği serpin.

Milföy hamurunu bir hamur kesici ile yakl. 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Her bir şeridin uçlarını sıkıca tutun ve birbirlerinin tersine doğru iki kez döndürün.

Milföy flütlerini pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.





Fırınlama

Her pişirme işlemi için bir fırın tepsisini ısıtılmamış fırına yerleştirin. Fırınlayın.

Profesyonel Pişirme milföy hamuru esnasında 210 22 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

