



Bal soslu kraker

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

25 Dak.
53 Dak.
10
Combair SE 2015 itibarıyla

Kraker

- 160 g Yulaf ezmesi
- 100 g Ayçiçeği, kabak
çekirdeği
- 65 g Fındık
- 65 g İncir, kurutulmuş
- 40 g karışık çekirdekler, Keten tohumu, susam, çiya tohumu
- 1½ Çor. k. Biberiye yaprakları
- 1½ Çay k. Tuz
- 2 Çor. k. Kanola yağı
- 400 ml Su, ılık

Fındıkları ve incirleri kabaca doğrayın. Biberiyeleri incecik kıyın. Kraker yapmak için tüm malzemeleri karıştırın, 10 dakika dinlendirin ve iki fırın kağıdı arasında alarak doğrudan tepsinin üzerinde açın. Üzerini kapatmadan bir gece bekletin.

Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Sıcak hava esnasında 160 35 Dak. °C

Krakeri çevirin ve pişirme kağıdı olmadan pişirmeye devam edin.

Çevirin

Sıcak hava esnasında 170 18 Dak. °C

Hala sıcakken keserek dilimleyin.

Sos

- 125 g taze peynir
- 1½ Çor. k. Bal
- ½ Çay k. Tuz

Sos için tüm malzemeleri karıştırın.





Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

