

Haydi Mutfağa



Peynirli Krakerden At

Malzemeler

- 1,5 su bardağı un
- 125 gram tereyağı
- 1 yumurta
- 1 siyah zeytin
- 1 çay kaşığı krem peynir
- 1 havuç
- Bir dilim kaşar peyniri
- Bir dilim beyaz peynir
- Bir marul yaprağı
- Birkaç dal maydanoz

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sonra sebzeleri bol suyla iyice yıkayın. Tereyağını yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin. Kaşar peynirini rendeleyin. Unu, yağı, yumurtanın beyazını, kaşar peynirini ve beyaz peyniri bir kabın içinde iyice yoğurun. Hamur pürüzsüz bir hâle gelince kabın kapağını kapatın. Hamuru buzdolabında dinlenmeye bırakın. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Fırın ısındıktan sonra hamuru buzdolabından çıkarın. Pişirme kâğıdının arasında, kalınlığı yarım santimetre olana kadar merdaneyle açın. Hamurdan bir at şekli kesin. Artan hamurdan da dilediğiniz şekilde krakerler yapabilirsiniz. Yüzeylerine yumurta sarısı sürdükten sonra krakerlerinizi 20 - 25 dakika fırında pişirin. Soğuyunca at biçimindeki krakeri bir tabağa koyun. Zeytini, çekirdeğini çıkarıp ezin. Atın gözlerini, nallarını ve burnunu zeytin ezmesiyle yapın. Marul yaprağını ve maydanozları doğrayıp tabağın alt kısmına yerleştirin. Havucu soyun. Havuçtan ince uzun parçalar keserek çitleri yapın. Yele ve kuyruk için de küçük ve ince havuç parçaları kesin. Bu parçaları krakerin üzerine krem peyniri kullanarak yapıştırabilirsiniz. Afiyet olsun.

