

# Haydi Mutfağa



## Mısır Unundan Hamsi Krakerler

### Malzemeler

- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 3 yemek kaşığı buğday unu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 siyah zeytin
- Marul yaprakları
- Pişirme kâğıdı

Bu etkinlik  
bir yetişkinle  
birlikte  
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla iyice yıkayın. Mısır unu, buğday unu, zeytinyağı ve yoğurdu bir kâseye koyarak karıştırın. Fırını çalıştırın, fırının ısı 180 dereceye gelene kadar hamuru dinlendirin. Hamuru pişirme kâğıdının arasına koyarak yarım santimetre kalınlığında olacak şekilde merdaneyle açın. Açtığınız hamurdan hamsi şeklinde ince, uzun parçalar kesin. Hamsi şekillerinin göz kısmına birer delik açın. Yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine hamsi şeklindeki hamur parçalarını dizin. Fırında 180 derecede 15 dakika pişirin. Zeytinin çekirdeğini çıkarın. Zeytini ezdikten sonra zeytin ezmesinden küçük parçalar alarak yuvarlayın ve krakerlerin göz deliklerine yerleştirin. Marul yapraklarını doğrayıp tabağa yayın. Hamsi krakerleri de marul yapraklarının üzerine dizin. Afiyet olsun.

