

Haydi Mutfağa



Peynirli Dinozor Kemiği Kurabiyeleri

Malzeme

- 3,5 su bardağı
tam buğday unu
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 küçük paket kuru maya
- 1 yumurta
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Bir parça beyaz peynir

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Un, süt, maya, zeytinyağı ve yumurtayı bir kaptaki karıştırıp yoğurun.

Hamuru mayalanması için otuz kırk dakika kadar dinlendirin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Peyniri çatalla ezdikten sonra mayalanan hamura ekleyin ve hamuru yeniden yoğurun. Hamuru on iki parçaya bölüp yuvarlayın ve on dakika daha dinlendirin. Hamur toplarından birer parmak kalınlığında, yirmişer santimetre uzunluğunda parçalar hazırlayıp tepsiye dizin.

Bu parçaların iki ucundan, bir iki santimetre kalınlığında ikişer parça kesin.

Bu parçaları yuvarlayıp küçük toplar yapın. Çubuk şeklindeki hamur parçalarının uçlarına biraz su sürün. Topları bu uçlara ikişer ikişer hafifçe bastırarak yapıştırın. Peynirli krakerlerinizi yirmi beş dakika pişirin. Afiyet olsun.

