



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

CEVİZLİ KRAK



Yarım paket margarin
1 adet yumurta beyazı
1 dilim beyaz peynir
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, ezilmiş peynir, yumurta beyazı, tuz ve yoğurt konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan, yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # En son ceviz eklenir ve ceviz hamura homojen dağılına kadar kısa süre daha yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Süre sonunda hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır ve 4 parmak eninde çubuklar yapılır.
- # Çubuklar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine önce yumurta sarısı sürülür sonra çörekotu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir cevizli kraklar kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu tarif ceviz yerine fındık ya da yer fıstığı kullanılarak da hazırlanabilir.