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 dağılana kadar kısa süre daha yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Süre onunda 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1431 | Adı: Cevizli Krak | İndirme tarihi: 12.07.2025 - 17:01