

Biberiyeli Parmesanlı Kraker

Süre: 38 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 18 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 24 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 100 g soğuk tereyağı
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı kuru biberiye
- 2 yemek kaşığı soğuk su
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Tereyağını kullanana kadar soğuk tutup küçük küpler halinde kesin. Parmesanı rendeleyin, kuru biberiyeyi hazırlayın ve fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Krakerleri tamamen soğuyup gevrekleştikten sonra servis edin. Peynirli çorba veya salatanın yanında sunabilir, çay saatinde tek başına ikram edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Unlu karışımı hazırlayın:

- Unu tuz ve biberiyeyle karıştırın. Soğuk tereyağı küplerini ekleyip parmak uçlarınızla una yedirerek iri kırıntılar elde edin.
- Tereyağını eritmeyin ve karışımı avuç içinde uzun süre ısıtmayın; soğuk kalması gevrek dokuya yardımcı olur.

2. Hamuru toparlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Parmesanı ve yumurta sarısını ekleyin. Soğuk suyu azar azar vererek hamur dağılmadan bir araya gelene kadar karıştırın.
- Hamuru uzun süre yoğurmayın; toparlanır toparlanmaz disk şekli verip üzerini kapatın ve buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

3. Açıp krakerleri kesin:

- Hamuru iki pişirme kâğıdı arasında yaklaşık 3–4 mm kalınlığında açın ve eşit boyda kareler ya da şeritler kesin.
- Parçaları aralıklı biçimde tepsiye dizin; eşit kalınlık, krakerlerin aynı sürede pişmesini sağlar.

4. Fırında gevrekleştirin:

- 180°C fırında yaklaşık 15–18 dakika, kenarlar hafifçe renk alana kadar pişirin.
- Tepside birkaç dakika bekletip krakerleri tel rafa alın. Tamamen soğuduklarında gevrekliklerini kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krakerlerin kenarları hafifçe renk almalı ve yüzeyleri kuru görünmelidir. Sıcakken biraz yumuşak kalabilirler; tel üzerinde tamamen soğuduklarında gevrekleşirler. Çok koyu renk almadan fırından çıkarın.

Saklama:

Tamamen soğuyan krakerleri nem almayan, hava geçirmez bir kapta oda sıcaklığında üç güne kadar saklayın. Buzdolabında tutmayın; nem gevrekliğini azaltır. Yumuşarlarsa kısa süre düşük ısıdaki fırında canlandırın.

>> **İpucu:** Hamuru fazla yoğurmadan toparlayıp ince açın; eşit boyda kesilen krakerleri tepside aralıklı dizin.

Kiraz'ın Mutfağı