

Peynirli Kabak Çekirdeği Krakeri

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 eski kaşar
- 3 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı soğuk su
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tereyağını hamura katana kadar soğuk tutun; kaşarı rendeleyip kabak çekirdeklerini ayıklayın. Fırını 180°C'ye ısıtın ve tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Krakerleri tamamen soğuyup gevrekleşince servis edin. Kalanları nem almayan kapalı bir kapta saklayın; yumuşarlarsa kısa süre fırında yeniden çıtırlaştırın.

Yapılışı:

1. Unlu karışımı hazırlayın:

- Unu tuz ve karabiberle karıştırın. Soğuk tereyağını küpleyip parmak uçlarınızla una yedirerek iri kırıntılar elde edin.
- Tereyağını eritmeyin; soğuk kalması krakerlerin gevrek dokusuna yardım eder.

2. Hamuru birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Rendelenmiş kaşarı ve kabak çekirdeklerini ekleyin. Yumurta sarısını katıp soğuk suyu azar azar vererek hamuru toparlayın.
- Hamuru uzun yoğurmayın; dağılmadan bir arada durduğu anda işlemi bırakın.

3. Açıp kesin:

- Hamuru iki pişirme kâğıdı arasında yaklaşık 3–4 mm kalınlığında açın ve eşit boyda kareler veya şeritler kesin.
- Parçaları aralıklı biçimde tepsiye dizip üzerlerine birkaç kabak çekirdeği bastırın.

4. Kıtırlaştırın:

- 180°C fırında kenarlar hafifçe renk alana kadar yaklaşık 15–18 dakika pişirin.
- Tepside birkaç dakika bekletip krakerleri tel rafa alın; tamamen soğuyunca servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krakerlerin kenarları hafifçe kızarıp yüzeyi kuru görünmelidir. Fırından ilk çıktıklarında yumuşak olabilirler; gevrek dokuları soğurken oturur.

Saklama:

Krakerleri fırından çıktıktan sonra tel üzerinde tamamen soğutun; hava almayan kuru bir kapta, nemden uzakta 4–5 gün saklayın. Yumuşarlarsa kısa süre düşük ısıdaki fırında yeniden çıtırlaştırın.

>> **İpucu:** Hamuru iki pişirme kâğıdı arasında ince açın; eşit boyda kesilen krakerler aynı sürede çıtırlaşır.

Kiraz'ın Mutfağı