


Çıtır Atıştırmalıklar

Yaklaşık 30 - 35 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 4 su bardağı tam buğday unu
- 1 poşet Dr. Oetker Çeşnili Hamur Kabartma Tozu
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı ay çekirdeği içi
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- 1 yemek kaşığı keten tohumu
- 2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisinin boyutunda 2 adet pişirme kağıdı kesin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu derin kaba alıp üzerine hamur kabartma tozunu ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve suyu ilave edip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını pişirme kağıdının üzerine alın. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında pişirme kağıdının boyutunda açın. Hamuru bıçak ile kare ya da dikdörtgen şeklinde dilimleyin. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp her bir kareye tek malzeme olacak şekilde ay çekirdeği, çörek otu, keten tohumu ve kabak çekirdeği serpin. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine alın. İki tepsiyi fırına yerleştirin ve pişirin.

Turbo pişirme:: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tel ızgaranın üzerine alıp soğumaya bırakın.