

Ev Yapımı Kruton

Bu kolay tarifle mükemmel ev yapımı kruton yapmayı öğrenin. Çorba ve salatalar için baharatlar ve otlarla tatlandırılmış çıtır çıtır, altın sarısı ekmek küpleri.

5 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 bardak ekmek
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu

Yapılışı

1 Preheat oven to 400°F (200°C).

2 **Ekmeği hazırlayın**

Ekmeği düzgün 2 cm küpler halinde kesin. Küpleri pergament kağıdı serilmiş fırın tepsisinde üst üste gelmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.

- 1 ay bardağı zeytinyağını ekmek küplerinin üzerine eşit şekilde gezdirin. Tüm parçalar hafifçe yağ ile kaplanana kadar ellerinizle karıştırın.
- Krutonları baharatlayın**
1 ay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı sarımsak tozunu küçük bir kapta karıştırın. Baharat karışımını ekmek küplerinin üzerine serpin ve eşit dağılım için tekrar karıştırın.
- Krutonları fırın tepsisinde tekrar tek sıra halinde yayın. Her tarafı altın sarısı ve çıtır çıtır olana kadar 10-12 dakika, yarı zamanda bir kez karıştırarak pişirin.
- Fırından çıkarın ve servis etmeden veya saklamadan önce fırın tepsisinde 5 dakika tamamen soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

160	3g	18g	8g	1g	1g	320mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

- En iyi doku için bayat ekmek kullanın, çünkü taze ekmekten daha az nem içerir ve daha kolay çıtırlaşır.
- Eşit esmerleşme için ekmek küplerini düzgün şekilde kesin - en iyi sonuç için 2 cm'lik küpler hedefleyin.
- Fırın tepsisini aşırı doldurmayın; krutonları uygun hava sirkülasyonu için her parça arasında boşluk bırakarak tek sıra halinde dizin.
- Eşit kaplama ve lezzet dağılımı sağlamak için ekmek küplerini yağ ve baharatlarla iyice karıştırın.
- Yanmayı önlemek için pişirme sırasında krutonları her 3-4 dakikada kontrol edin, çünkü altın sarısından yanmış hale hızlıca geçebilirler.
- Nemlenmenin onları yumuşatmasını önlemek için saklamadan önce krutonların tamamen soğumasını bekleyin.
- Ekstra çıtır krutonlar için, ilk pişirme süresinden sonra yeterince altın sarısı değillerse ek 2-3 dakika kızartın.
- Oda sıcaklığında hava geçirmez kapta bir haftaya kadar saklayın veya altı haftaya kadar uzun süreli saklama için dondurun.