

# Chex Mix Gevrek

Mısır gevreği, kraker ve fıstıkla ev yapımı Chex Mix atıştırmalık. Çıtır çıtır, lezzetli parti karışımı eğlence için mükemmel. Saklama ipuçları içeren kolay tarif.

10 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

55 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 8 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 2 yemek kaşığı Worcestershire sos
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1 çay kaşığı soğan tozu
- 1 bardak yerfıstığı

## Yapılışı

- Pişirme hazırlığı**

Fırını 250°F (120°C) ısıya önceden ısıtın. İki büyük fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Make seasoned butter**

8 yemek kaşığı tereyağını mikrodalgaya uygun kapta 30 saniyelik aralıklarla, aralarında karıştırarak, tamamen eriyene kadar eritin (toplamda yaklaşık 1-2 dakika).
- 2 yemek kaşığı Worcestershire sos, 2 çay kaşığı baharatlı tuz, 1 çay kaşığı sarımsak tozu ve 1 çay kaşığı soğan tozunu erimiş tereyağına pürüzsüz ve iyi karışana kadar çırpın.**
- Prepare cereal mixture**

1 su bardağı karışık fındık, mısır gevreklerini ve krakerleri büyük bir kızartma tepsi veya karıştırma kabında birleştirin. Eşit dağılması için nazikçe karıştırın.
- Baharatlı tereyağı karışımını mısır gevreği karışımının üzerine dökün ve her parçanın eşit şekilde kaplandığı ve parladığı görülene kadar büyük bir kaşıkla iyice karıştırın.**

## 6 Karışımı pişirin

Kaplanmış karışımı hazırlanan fırın tepsileri üzerine tek tabaka halinde eşit şekilde yayın.

7 Karışım altın kahverengi olup tamamen çıtır olana kadar, eşit esmerleşme sağlamak için her 15 dakikada bir karıştırarak 45 dakika pişirin.

## 8 Soğutun ve servis yapın

Fırından çıkarın ve tamamen soğuması için yaklaşık 15 dakika kağıt havlular üzerine yayın. Oda sıcaklığında 2 haftaya kadar hava geçirmez kaplarda saklayın.

## İpuçları

Tereyağını yavaşça eritin ve baharatları iyice karıştırarak karışım boyunca eşit lezzet dağılımı sağlayın.

Mısır gevreği karışımını iki kısma ayırın ve baharatlı tereyağıyla aşamalar halinde kaplayın, böylece her parçanın iyi kaplandığını garanti edin.

Yanmayı önlemek ve her tarafta eşit esmerleşme sağlamak için pişirme sırasında karışımı her 15 dakikada bir karıştırın.

Narin mısır gevreği parçalarını ezmemek için karıştırırken tahta veya lastik spatula kullanın.

Soğuma süresini atlamamalısınız - karışımın fırın tepsilerinde tamamen soğumasına izin vermek maksimum çıtırlığa ulaşmasını sağlar.

Soğuduktan hemen sonra hava geçirmez kaplarda saklayarak haftalarca tazelik ve çıtırlık koruyun.

Sarımsak ve soğan tozunu ayarlayarak baharat seviyesini özelleştirin veya acılık için bir tutam kırmızı biber ekleyin.

Soğumuş karışımı dekoratif kavanozlara veya kurdelayla bağlanmış selofan torbalara paketleyerek hediye kısımları hazırlayın.