

# Kedi Ödül Çubuğu

Ton balığı, un ve maydanozla evde kedi ödülü yapın. Güvenli, sağlıklı çubuk ödülleri kedi arkadaşınızın bayılacağı lezzetler. Kolay 30 dakikalık tarif.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 ton balığı
- 1.5 bardak un
- 1 yumurta
- 3 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı su

## Yapılışı

### 1 Pişirmeye hazırlanın

Fırını 180°C'ye ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

2 3 dal maydanozu 2 yemek kaşığı kıyılmış otlar elde edene kadar ince ince doğrayın.

### 3 Hamuru hazırlayın

1 kutu ton balığını (süzülmüş), 1,5 su bardağı unu, 1 yumurtayı ve doğranmış maydanozu büyük bir kasede birleştirin. Bir arada duran yapışkan bir hamur elde edene kadar karıştırırken yavaş yavaş su ekleyin.

4 Çalışma yüzeyinizi bolca unla kaplayın. Hamuru unlanmış yüzeye aktarın.

### 5 Ödülleri şekillendirin

Hamuru merdane ile 6 mm kalınlığa açın, yapışmayı önlemek için gerektiğinde daha fazla un ekleyin.

6 Hamuru bıçak veya pizza kesici kullanarak yaklaşık 1 cm genişliğinde ince şeritler halinde kesin.

7 Şeritleri hazırlanmış fırın tepsisine pişerken birbirlerine yapışmamaları için aralarında 1 cm boşluk bırakarak dizin.

## 8 Bake

Ödüller hafif altın sarısı renk alana ve dokunulduğunda sert olana kadar 15-20 dakika pişirin. Kedinize vermeden önce fırın tepsisinde 10 dakika tamamen soğumaya bırakın.

## İpuçları

Hamuru açarken yapışmasını önlemek için çalışma yüzeyinizi bolca unla kaplayın.

Tazeliği korumak için pişen ödülleri hava geçirmez bir kaptaki oda sıcaklığında iki haftaya kadar saklayın.

Eşit pişen ve mükemmel çiğnenebilirlik sağlayan ödülleri için hamuru yaklaşık 6 mm kalınlığa açın.

Aynı hızda pişecek eşit şeritler oluşturmak için mutfak makası veya pizza kesici kullanın.

Yumuşaklığa neden olabilecek yoğuşmayı önlemek için saklamadan önce ödüllerin tamamen soğumasını bekleyin.

Büyük miktarlarda yapmadan önce kedinizin lezzeti beğendiğinden emin olmak için önce bir ödül deneyin.

Fazla yağın kedinizin midesini bozabileceği için ton balığının yağda değil, suda konserve edildiğinden emin olun.

Daha uzun saklama ve kolay günlük erişim için ekstra ödülleri porsiyon büyüklüğündeki torbalarda dondurun.