ALMAN USULÜ BRESER

Malzemesi:
5 kahve fincanı un
4 çorba kaşığı margarin
3/4 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 1/4 kahve fincanı süt
üstüne:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı ince kıyılmış badem

Hazırlanışı:
Hamur tahtasına unu eleyerek ortasını havuz gibi açın. Sonra da buraya, 4 kaşık margarini, 1 tatlı kaşığı pudra şekerini ve azar azar sütü ilâve ederek iyice yoğurun. Sıkı bir hamur yapın ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Sonra dinlendirmiş olduğunuz bu hamuru 20 eşit parçaya kesin. Tek bir küçük parçanın üstüne önce bir, sonra da iki avuç ile bastırarak yuvarlamak suretiyle bu hamurları kurşun kalemden daha ince olmak üzere 15 santim kadar uzatın. Sonra da bunlara çifte simit biçiminde şekil verdikten sonra hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine sıralayın. Sonra tepsideki bu hamurların üstlerine çırpılmış 1 yumurta sarısını bir fırça ile sürün. Sonra yumurtaların üstlerine 1 çorba kaşığı da ince kıyılmış badem serpin. Bunları orta ısıdaki fırına sürerek, breserlerin üstleri nar gibi pembe bir renk alana kadar 20 dakika kadar pişirin. Fırından alarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37565 • adı:ALMAN USULÜ BRESER • gönderen:ekselans • indirme tarihi:19.04.2024 - 19:46