



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ALMAN USULÜ BRESER

### Malzemesi:

5 kahve fincanı un

4 orba kaşığı margarin

3/4 çorba kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pudra şekeri

1 1/4 kahve fincanı süt

### stne:

1 adet yumurta sarısı

1 orba kaşığı ince kıyılmış badem

### Hazırlanışı:

Hamur tahtasına unu eleyerek ortasını havuz gibi aın. Sonra da buraya, 4 kaşık margarini, 1 tatlı kaşığı pudra şekerini ve azar azar sütü ilve 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 kaleminden daha ince olmak üzere 15 santim kadar uzatın. Sonra da bunlara ifte 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.

---