



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAGEL

<https://www.sabah.com.tr>

10 gram instant maya
1,5 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı toz şeker
3,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı tuz
Haşlamak için:
2 litre su
3 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Çırpılmış yumurta sarısı
Susam
Haşhaş tohumu

Mayayı ılık su ve toz şeker ile karıştırıp, 3 dakika dinlendirin. Derin bir kaba 2 su bardağı un ile tuzu eleyip, mayalı karışıma katın. İyice karıştırıp, birbirine yedirin. Kalan unu da ekleyip, iyice karıştırın. Düz bir zemine un serpip, hamuru 5 dakika yoğurun. Sert bir hamur elde edin. Yoğurduğunuz hamuru, zeytinyağı sürülmüş bir kaseye alıp, üzerine bir bez örtün. Hamur iki misli kabarana dek dinlendirin ve 10 bezeye ayırın. Elinizde yuvarlayıp, 4 dakika dinlendirin. Parmağınızla üstten ve alttan hamurların ortalarına bastırarak delik açın. 30 dakika daha dinlendirin. Haşlamak için büyük bir tencerede 2 litre suyu kaynatın. İçine toz şeker ekleyip karıştırın. Kaynayan suyun içine her seferinde 3 bagel atın ve her iki yüzünü de haşlayın. Önceden ısıtılmış ve yağlı kağıt kaplanmış fırın tepsisine, aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Dilerseniz susam ve haşhaş tohumu serpip, 35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

