



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRECER

250 gr. un
12 gr. tuz
110 gr. tereyağı
70 gr. su
2 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı kümmel

- 1) Hamur açılan yere, 250 gram un eledikten sonra ortasını açmalı ve bu yere 110 gram tereyağı, 10 gram tuz ile 70 gram da su ilâve ederek, yoğurmak suretiyle hamur yapmalı ve 1-2 saat dinlendirmelidir.
 - 2) Sonra dinlendirilmiş bu hamuru yirmi müsavi parçaya kestikten sonra her bir küçük parçanın üstüne evvelâ bir, sonra da iki avuç ile bastırmak ve ovalamak suretiyle bu hamurları serçe parmağın yarısı inceliğinde 20 santim kadar uzatmalı sonra da bunlara, çifte simit biçiminde bir şekil verdikten sonra hafifçe ıslatılmış bir firin tepsisine sıralamalıdır.
 - 3) Diğer taraftan da, çatal ile birkaç defa çalkalanmış, 2 yumurta sarısını, fırça ile bu hamurların üstlerine sürmeli ve bu hamurların üstlerine de 1 çorba kaşığı kümmeli mütesaviyen serptikten sonra bunları orta hararettteki fırında 20 dakika kadar pişirmelidir. (Fırın harareti 15 dakika üstten 5 dakika da alttan verilmelidir).
-