



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRECER (ALMAN)

250 gram un
90 gr. süt
75 gr. tereyağ
12 gr. tuz
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kümmel
1 tatlı kaşığı amonyak tuzu

- 1) Hamur tahtası üstüne, 250 gram un eledikten sonra, ortasını havuz gibi açmalı, sonra da açık olan bu yere, 4 silme çorba kaşığı tereyağ, 1 tatlı kaşığı pudra şekeri, 1 silme tatlı kaşığı amonyak tuzu ile azar azar olmak üzere 1.1/4 kahve fincanı da süt ilâve ederek iyice yoğurmak suretiyle bunları sıkıca bir hamur yapmalı ve yarım saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.
- 2) Sonra dinlendirmiş olduğumuz bu hamuru 20 müsavi parçaya kestikten sonra, her bir küçük parçanın üstüne evvelâ bir, sonra da iki avuç ile bastırarak yuvarlamak suretile bu hamurları kurşun kalemden daha ince olmak üzere 15 santim kadar uzatmalı sonra da bunlara çifte simit biçiminde bir şekil verdirdikten sonra hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine sıralamalıdır.
- 3) Sonra tepsideki bu hamurların üstlerine, çalkanmış 1 adet yumurta sarısını bir fırça ile sürdükten sonra, yumurtaların üstlerine 1 çorba kaşığı da kümmel serpmeli, sonra da bunları orta hararetteki fırına sürerek, breceerlerin üstlerini nar gibi pembe bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika pişirmeli, fırından alarak tabak içinde servis yapmalıdır.