



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRECER

6 kahve fincanı un
5+1/2 çay kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı kadar su
1 çorba kaşığı tuz
Üstü için:
2 yumurta sarısı,
1 çorba kaşığı kümmel

Yapımı: Hamur yoğurma mermerine unu eleyerek dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı Buraya küçük parçalara doğranmış ve yumuşatılmış tereyağını, tuzu ve suyu katıp karışımı yoğurarak hamur durumuna getirmeli. Hamurun üstünü nemli bir bezle sarıp serin bir yerde iki saat kadar dinlendirme!! Dinlendirilmiş hamuru yirmi eşit parçaya bölüp her parçayı önce bir, sonra iki avuçla bastırarak ve ovalayarak serçe parmağı kalınlığında yirmişer santim uzunluğunda bastonlar durumuna getirmeli. Sonra bu bastonları birbirine geçmiş İkişer simit biçimine getirmeli ve hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirmeli. Beri yanda iki yumurta sarısını bir çatalla hafifçe çırttıktan sonra bunları fırçayla breceerlerin üzerine sürmeli. Kümmelleri de serpiştirdikten sonra orta ısıllı bir fırında yirmi dakika kadar tutarak breceerleri pişirmeli. Mümkünse fırın ısını 15 dakika üstten, 5 dakika alttan vermeli. Tepsi fırından çıkarılınca breceerlerin soğumasını beklemeli. Sonra bunları tepsiden çıkarıp servis tabağına almalı.