BRESER

Malzemesi:
5 kahve fincanı un
5,5 çorba kaşığı margarin,
1 kahve fincanı su
1 çorba kaşığı tuz.
Üzerine:
2 yumurta sarısı,
1 çorba kaşığı ince kıyılmış badem

Hazırlanışı:
Hamur tahtasına unu eledikten sonra ortasını açın. Buraya margarini, tuzu ve suyu ilâve ederek yooğurmak suretiyle hamur yapın. 1-2 saat dinlendirin. Sonra dinlendirilmiş bu hamuru yirmi eşit parçaya kestikten sonra her bir küçük parçanın üstüne bir, sonra da iki avuç ile bastırmak ve ovalamak suretiyle bu hamurları serçe parmağın yarısı inceliğinde 20 santim kadar uzatın. Sonra da bunlara çifte simit biçiminde bir şekil verdikten sonra hafifçe ıslatılmış bir fırın tepsisine sıralayın. Diğer taraftan da çatal ile bir kaç kez çalkalanmış 2 yumurta sarısını fırça ile bu hamurların üstüne sürün ve hamurların üzerine 1 çorba kaşığı ince kıyılmış badem serptikten sonra bunları orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirin.

Not: Breserlerin üstlerini bademden daha başka şeylerle de süsleyebilirsiniz, örneğin susam, çörekotu da breserlerin üzerine konulabilir. Ancak bunları yumurta sarısını hamurların üzerlerine sürdükten sonra serpmelisiniz. Böylece susam veya çörekotu hamur ile kaynaşacaktır.

© lezzetler.com tarif no:37564 • adı:BRESER • gönderen:ekselans • indirme tarihi:19.05.2024 - 04:41