



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRETZEL (FRANSA)

500 gr. un
Bir tutam tuz
200 gr. pudra şekeri
1 yumurta akı
350 gr. tereyağı
Vanilya
Fondan:
150 gr. eritilmiş margarin
250 gr. acı çikolata,

Bir kap içinde pudra şekeri yağ, yumurta akı, tuz, vanilya hepsini beraberce çarpınız.
Bu karışıma azar azar un yedirerek ilâve ediniz ve top gibi yuvarlayınız.
10 dakika üzerini bir bez ile örtünüz. Dinlendiriniz.
Hamuru hazırladıktan sonra bir kaç parçaya ayırınız açınız.
15 cm. uzunluğunda kurşun kalem gibi yuvarlak parçalara bölünüz.
Her bir parçayı küçük kalıplar ile kesiniz.
Şekillendirilip fırında pişiriniz.
Fırından çıkarınca soğuduktan sonra üzerlerine çikolat fondan dökünüz.

Fondan:
150 gr. eritilmiş margarin, 250 gr. acı çikolata, küçük bir kap içinde çikolata benmari üzerine oturtulup margarin ilâve ediniz. İyice eridikten sonra karıştırınız, ve ateşten alınız. Donmadan bisküvi üzerine dökünüz. Bir süre donması için bekleyiniz.