



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI BURMA BREZER

Malzemesi:

300 gr. un
1 yumurta sarısı
100 gr. şeker
200 gr. tereyağı
üzerine sürmek için;
1 yumurta sarısı
175 gr. kayısı marmeladı

Hazırlanışı:

Unu bir kabin içinde, yumurta sarısı, şeker ve küçük parçalar halinde kesilmiş yumuşak tereyağı ile birlikte karıştırın. Muntazam bir hamur meydana gelince, hamurun üzerini örterek, 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Sonra hamuru çok ince bir şekilde açıp, 1 cm. uzunluğunda çubuklar halinde kesin. Bu çubukların üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Sonra hamuru yuvarlayarak burma haline getirin ve kıvrarak brezer şeklinde hazırlayın. Brezerleri yağlanmış fırın tepsisine koyarak 15 dakika pişirin. Fırından çıkarın. Kayısı marmeladını biraz ısıtın. Brezerler henüz sıcakken üzerlerine marmelat sürüp her ikisini de soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra çay ile birlikte servis yapın.

Not: Brezerleri hemen servis yapmayacaksanız, üzerlerine marmelatı sürmeyin. Servis yapmadan bir süre önce brezerleri fırına koyup, ısıtın ve üzerine sıcak marmelatı sürüp servis yapın.