



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖRİLİ VE BİBERİYELİ BRETZEL

400 gr. un  
1 paket margarin  
85 gr. krema  
1 tatlı kaşığı köri  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)  
1 miktar kurutulmuş biberiye

Unu eleyin, yumuşak margarin, tuz, krema ve köriyi ilave ederek yoğurun. 15 dk. dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparıp rulo şekli verip uçlarını ortada birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp biberiye serperek 180 derecelik fırında pişirin.

