



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRETZEL

Hamuru İçin:

3,5 su bardağı un

1,5 su bardağı su

2 yemek kaşığı pekmez

1 yemek kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı tereyağı

Haşlamak için:

5 su bardağı su

Yarım çay bardağı karbonat

Yarım çay bardağı deniz tuzu

Kuru mayayı küçük bir kabın içine alın. 1,5 su bardağı ılık suyu küçük kabın içine ilave edin.

Mayanın aktive olması için 10 dakika kadar bekleyin.

Unu derin bir kabın içine eleyin. Unun içine oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyin.

Aktive olan mayayı ve pekmezi de derin karıştırma kabının içine ilave edip güzelce karıştırın.

Tamamen pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru 60 gramlık bezelere bölüp dinlendirin.

Haşlama için kullanacağınızı karışımı hazırlayın.

Su, karbonat ve deniz tuzunu bir tencerede kaynatın. Kaynayan suyun içine tuz ve pekmezi ilave edin.

Mayalanan hamurların boyları eşit olacak şekilde elinizle yuvarlayın.

Eşit boylara ayırdığınız hamurlardan birini alın. İki ucundan ortaya doğru yuvarlayın.

Şekillendirdiğiniz hamurları 10 dakika daha dinlendirin ve haşlama karışımının içinde 2 dakika kadar haşlayın.

Hafifçe haşladığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Haşlanmış hamurların üzerine kaya tuzu serpin.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirip hemen servis edebilirsiniz.

