



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PRETZEL

Hamur için:

2.5 su bardağı un

1 çay bardağı süt

1/2 su bardağı su

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2.25 tatlı kaşığı instant maya

Üzeri için:

1/4 su bardağı kabartma tozu

2 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

Süt ve suyu ılık bir şekilde ısıtın. Sıcak su kullanmamaya dikkat edin, çünkü aşırı sıcak su mayanın etkisini azaltabilir.

Bir kasede un, şeker, tuz ve instant mayayı karıştırın.

Eritilmiş tereyağı ve süt-su karışımını un karışımına ekleyin. Hamuru yoğurana kadar karıştırın. Hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar yoğurun.

Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeyde yoğurun ve top şekli verin. Kasede kaplayarak 10-15 dakika dinlendirin.

Hamuru 8-10 eşit parçaya bölün.

Her parçayı rulo şeklinde uzatın ve istediğiniz şekli verin. Geleneksel pretzel şekli için hamuru bir çubuk şeklinde uzatın, sonra iki ucu birbirine çaprazlayın ve hamuru gevşetip alt kenara katlayın.

Bir tencerede kabartma tozu ve tuzu kaynar suya ekleyin.

Pretzelleri kaynar suya atın ve yaklaşık 30 saniye haşlayın. Ardından bir spatula veya kevgir kullanarak suyunu süzün ve fırın tepsisine yerleştirin.

Eritilmiş tereyağı ile pretzellerin üzerini yağlayın ve isteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpin.

Önceden ısınmış 200 dereceye (fanlı fırında 180 derece) ayarlı fırında 15-20 dakika veya pretzeller altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıktıktan sonra soğumalarını beklemeden sıcak servis yapın. İsterseniz hardal veya peynir sosu ile servis edebilirsiniz.



