



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRETZEL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram un  
1 paket kuru maya (veya 20 gram yaş maya)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz şeker  
250 ml ılık su  
50 gram tereyağı (eritilmiş)  
Üzeri için:  
1 litre su  
2 yemek kaşığı karbonat  
1 yumurta sarısı  
Kalın taneli tuz

Geniş bir kaba un, maya, tuz ve şekerini ekleyin. Ilık su ve eritilmiş tereyağını ilave edip yoğurun. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üzerini örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan parçalar koparıp uzun şeritler haline getirin ve pretzel şeklini verin.

1 litre kaynar suya karbonatı ekleyin. Şekil verdiğiniz hamurları bu suya batırıp 30 saniye bekletin, ardından süzerek yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürün ve kalın taneli tuz serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

