



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WIENERBROD (DANİMARKA)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Maya 25 g

Un 300 g

Süt 150 ml

Tereyağı 310 g

Şeker 20 g

Remonce (tereyağı ve şeker karışımı) 1 su bardağı

Yumurta 1 adet

Oldukça soğuk olan maya, süt, şeker, un ve yumurta ile bir hamur yoğrulur. Dikdörtgen şeklinde açılır. Üçte ikisine tereyağı koyulur ve katlanır. 20 dakika buzdolabında dinlendirilir. Bu işlem iki kez daha tekrar edilir. Yaklaşık 7 mm kalınlığında açılır, üçgen şeklinde kesilir. Remonce sürülür ve ay hilal şeklinde biçimlendirilir. 225 °C'lik önceden ısıtılmış fırında esmerleşene kadar pişirilir. Biraz soğuyunca glaze edilir ve servis edilir.

