BRİYOŞ

1 paket çabuk maya
1 çay bardağı ılık su
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı ılık süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Çukur yoğurma kabına maya, şeker ve ılık su konur, karıştırılır.
Üzerine eritilmiş, ılıtılmış tereyağı, yumurta, yumurta beyazı ve tuz eklenir.
Son olarak yumuşak kıvamda, ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1,5 saat kadar dinlendirilir.
Süre sonunda hamurun üçte biri ayrılır, 9 küçük parçaya ayrılır ve top şeklinde yuvarlanır.
Ayrılan büyük parça da 9 eşit parçaya ayrılır ve top şeklinde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
Ortalarına merdanenin tersiyle hafif oyuklar yapılır ve küçük toplar bu oyuklara yerleştirilir.
Briyoşlar tepside 20-25 dakika daha bekletilir.
Son olarak 1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı briyoşların üzerine ve kenarlarına sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, briyoşlar kızarana kadar pişirilir.
Sofraya ekmek olarak getirilir.

Not: Briyoş Fransız mutfağına ait, çörek yapısında bir ekmektir.