



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## BRIYOŞ



1 paket çabuk maya  
1 ay bardağı ılık su  
1 orba kaşığı Őeker  
1 ay bardağı ılık süt  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
Yarım paket tereyağı (125 gr)  
1 tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # Çukur yoğurma kabına maya, Őeker ve ılık su konur, karıştırılır.
- # zerine eritilmiş, ılıtılmış tereyağı, yumurta, yumurta beyazı ve tuz eklenir.
- # Son olarak yumuşak kıvamda, ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık ortamda 1,5 saat kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurun üçte biri ayrılır, 9 küçük parçaya ayrılır ve top Őeklinde yuvarlanır.
- # Ayrılan büyük parça da 9 eşit parçaya ayrılır ve top Őeklinde 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, rek yapısında bir ekmektir.