



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRIOCHE

500 gr. un
100 gr toz şeker
1 çay kaşığı tuz
15 gr toz maya
4 adet yumurta
1 adet portakal kabuğu rendesi
300 gr margarin
150 gr kaşar peyniri

Şeker, tuz ve mayayı bir kaptan harmanlayın.

Unu eleyerek karışıma ilave edin.

3 yumurta, margarin ve rendelenmiş portakal kabuğunu unlu karışıma ekleyip yoğurun.

35 dakika mayalandırın.

Bu sırada peyniri küp şeklinde doğrayın.

Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalar haline getirerek peynir dilimlerini içine yerleştirin.

Brioche kalıplarına yerleştirdiğiniz hamurları 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 200 C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.