



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIYOŞ

80 ml. süt
4 adet yumurta
200 gr. tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
575 gr. beyaz un
70 gr. şeker
1 yemek kaşığı kuru maya
Üzeri için:
50 gr. tereyağı

Süt, yumurta, tereyağı, tuz, şeker ve mayayı bir güzel karıştırın. Daha sonra unu yavaş yavaş ekleyerek bir güzel yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru mayalanmaya bırakın. Mayalandıktan sonra ben dikdörtgen şekli verdim sizde istediğiniz şekli verebilirsiniz. Üzerine tereyağını sürüp 180 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.