CEVİZLİ BRİYOS

5 su bardagi un
1 paket hazir Instant maya
1 yumurta
1 yumurta aki
2 yemek kasigi toz seker
1 çay kasigi tuz
100 g margarin
Yarim su bardagi ilik süt
1 çay bardagi dövülmüs ceviz
1 su bardagi kuru üzüm

Un ve mayayi karistirin. 1 yumurta, 1 yumurta aki, toz seker, tuz, margarin ve ilik sütü ekleyip iyice yogurun. Üzerini kapatip oda sicakliginda 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yogurun. Hamurdan yumurta büyüklügünde toplar kopartin, yuvarlayip yaglanmis tepsiye siralayin. Her topun ortasina parmaginizla bastirip çukur olusturun ve bu çukura findik büyüklügünde yuvarlanmis hamur parçasi yerlestirin. Üzerine yumurta sarisi sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve önceden isitilmis 180 dereceli firinda 15-20 dakika pisirin.

ML® Briyoş için tıklayın

ML® Briyoş (görsel)

© lezzetler.com tarif no:4612 • adı:Cevizli Briyos • gönderen:elena • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:33