



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BRIYOŞ

80 ml. süt  
4 adet yumurta  
200 gr. tereyađı  
2 tatlı kaşığı tuz  
575 gr. beyaz un  
70 gr. Őeker  
1 yemek kaşığı kuru maya  
zeri için:  
50 gr. tereyađı

Süt, yumurta, tereyağı, tuz, Őeker ve mayayı bir güzel karıŐtırın. Daha sonra unu yavaŐ yavaŐ ekleyerek bir güzel yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru mayalanmaya bırakın. Mayalandıktan sonra ben dikdörtgen Őekli verdim sizde istediğiniz Őekli verebilirsiniz. zerine tereyağını sürüp 180 derecede önceden ıstılmıŐ fırında yaklaŐık 30 dakika piŐirin.