



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRİOCHE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram un
2 yemek kaşığı şeker
Yarım paket maya
250 mililitre süt
2 adet yumurta
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını oda sıcaklığında beklettikten sonra 2 yemek kaşığı süt ve yarım paket yaş mayayla birlikte karıştırın. Kalan sütü ılınmasını bekleyin. Tuz, şeker ve mayayı ilave ettikten sonra tereyağı ve unu da karıştırıp süte ekleyin.

Yumurtalardan birini içine ekledikten sonra harcı 5 dakika yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtün ve 1 saat dinlenmesini sağlayın.

Kek kalıbınıza yağlı kağıdı serin. Sekiz parçaya böldüğünüz hamurları elinizle yuvarlak kalıba dizin. Üzerini folyo ile kapladıktan sonra buzdolabında 15 dakika bekletin. Yumurtanın geri kalanını çırttıktan sonra hamurun üzerine sürün.

200 derece fırında 45 dakika pişirdikten sonra ılık olarak servis edebilirsiniz.

