



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIÖŞ

1,5 su bardağı un
1 paket (10 gram) instant maya
2 çorba kaşığı ılık su
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
İnce kıyılmış fındık

Elediğiniz unu, bir hamur tahtasının üzerinde dörde bölün. Sonra da dörde bölünmüş olan undan yalnız bir bölümünün ortasını havuz gibi açın. Buraya maya ile birlikte 2 çorba kaşığı ılık su katın. İyice yoğurun. Hamurun üzerine diğer üç kısma ayırdığınız unu da örtüp mayalı hamur kabarmaya dek yarım saat dinlendirin. Kabaran hamura 1 adet yumurta ve 2 adet yumurta sarısını katıp yoğurun. Pudra şekeri, tuz katıp hepsini iyice yoğurun. Sonra da bu hamura tereyağını katıp tekrar yoğurmaya devam edin. Yağı iyice hamura yedirin. Sonra hamuru içi yağlanmış bir tencereye oturtun. Hamurun üzerini hafifçe yağlayıp kabarması için sıcakça bir yerde 1 saat dinlendirin. Bir saat sonra kabarmış olan bu hamuru 12 eşit parçaya ayırıp, bunları avucunuzda yuvarlayın. Sonra bu yuvarlak hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Hamurlar bir misli daha kabarıncaya kadar ılıkça bir yerde tekrar dinlendirin. Sonra kabarmış olan hamurların üzerine, bir tabak içinde çatal ile çırpılmış yumurta sarısını fırça ile sürün. İnce kıyılmış fındık serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

