



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRİOCHE

500 gr. un
1 büyük paket margarin
2 yumurta
1 kahve kaşığı maya
Tuz
Limon kabuğu rendesi

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını açıp mayayı koyup ılık süt veya su ile ezip unun bir kısmını mayayla karıştırın. Kalan unu mayanın üzerine örterek ılık bir yere koyun. Unun üzeri çatlayınca hamurun tekrar ortasını açıp yağı, bir yumurtayı, etrafına tuzu ve limon rendesini koyup bir hamur yapın. Üzerini örtüp iki misli oluncaya kadar mayalandırın. Mayalanan hamurdan küçük parçalar alıp elle şekil verip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz susam veya çörek otu serpebilirsiniz. Orta hararetle fırında altını üstünü pembe renkte pişirip servis yapın.