



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRIYOŞ EKMEĞİ

Süt 80 ml.  
Yumurta 4 adet  
Tereyağı 200 gr.  
Tuz 24 gr. (2 tatlı kaşığı)  
Beyaz un 575 gr.  
Şeker 70 gr.  
Kuru maya 1 yemek kaşığı

Süt, yumurta ve eritilip ılıtılmış tereyağını pişirme haznesine koyun.  
Daha sonra kalan malzemeyi yukarıdaki sırayla ilave edin. 4 numaralı pişirme programını, 2 numaralı kızartma seviyesini ve 1000 gr. ayarını seçin.  
Başlama-durma düğmesine basın. Programın bitiminde makineyi açıp pişirme haznesini dışarı çıkartın.  
Ekmeği haznenin içinde hafifçe ılımaya bırakın.

Not: (Moulinex HBB & Pide Ekmek Yapma makinesi içindir)  
Meşhur Fransa ekmeği olan Briyoş, bir dönem Fransa sarayında en çok tüketilen beyaz ekmeğin, bugün Fransa yemeklerini tamamlayan bir lezzet.

[ML® Briyoş için tıklayın](#)

[ML® Briyoş \(görsel\)](#)