



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BRİOCHE

Malzeme:

250 gr Bizim Mutfak Un

1 kahve fincanı süt

1 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı yaş maya

1 adet yumurta

1 çay kaşığı Tuz

75 gr Bizim Mutfak Margarin

1 çorba kaşığı yeşil zeytin

5-6 yaprak kurutulmuş domates

Üzeri için :

1 adet yumurta

Öncelikle sütü ılıtın. Ilık sütte yaş maya ve tozşekeri ekleyip maya eriyene kadar iyice karıştırın. Sırasıyla 1 yumurta, 1 yumurta sarısı, tuz, margarin, çekirdekleri çıkartılıp dilimlenmiş yeşil zeytin ve zar şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesi ilave edip iyice karıştırın. En son olarak unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Eğer hamurunuz çok cıvık olursa (yumurtaların büyüklüğüne göre değişebiliyor) bir miktar daha un ilave edebilirsiniz. Kalıpları iyice yağladıktan sonra ceviz büyüklüğünde yuvarladığınız hamurları kalıplara alın ve parmağınızla hamurların ortasında bir çukur oluşturun. Bu çukurlara daha küçük yuvarladığınız hamurları yerleştirin. Kalıplara yerleştirdiğiniz hamurların üzerini streç filmle kapatıp 40-45 dakika mayalanması için sıcak bir yerde bekletin. Daha sonra hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 190 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.