



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIÖŞ

2 yemek kaşığı kuru maya
Yarım bardak ılık su
Yarım bardak tozşeker
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 adet yumurta
250 gr tereyağ
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı toz şeker

Maya, su ve şekeri bir kaba alıp şeker eriyene kadar karıştırın. Üzerini örtüp ılık bir yerde maya kabarana kadar 10 dakika bekletin. Unu büyük bir kaseye eleyin. Tuz ve u mayalı karışımı ve yumurtaları ekleyip iyice karıştırıp yoğurun. Hamuru unlanmış zemine alıp 10 dakika daha yoğurun. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını 10 parçaya bölüp her birini tek tek hamura ilave edin ve yoğurmayı sürdürün. Hamuru büyük bir kaseye alıp üzerini örtün ve 1 jece için buzdolabında bekletin. Hamuru üç eşit bezeye ayırın. Bezeleri 45 santim uzunluğunda rulolar haline getirin. Rulo hamurları bir iciden birleştirip örgü yapın. Üzerini nemli bezle örtüp serin bir ortamda 1 saat bekletin, Üzerine yumurta sarısı sürüp tozşeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Ilık servis yapın.