



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRIYOŞ

10-12 kişilik

Gerekli malzeme:

Üzerine sürmek için

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı hindistancevizi

Mayalı hamur malzemesi:

4.5 su bardağı un

1 kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı süt

4 kahve fincanı margarin

3 yumurta, 1 limon suyu

5 tatlı kaşığı toz maya

1 çay kaşığı tuz

Mayalı hamuru hazırlayıp üzerini temiz bir bezle örtün. 20-25 dakika sıcak bir ortamda bekletin.

Hamurun dörtte birini ayırın. Kalan hamuru 24 eşit parçaya bölün ve top şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin.

Hamurların ortalarına bastırarak birer çukur açın.

Ayırdığınız hamurdan da 24 küçük top yapın. Tepsideki hamurlara açtığınız çukurlara yerleştirin. 30 dakika mayalanmak üzere bekletin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Hindistancevizi ile süsleyip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Servis yapın.