



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRIYOŞ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yumurta

1 su bardağı ılık süt

100 g tereyağı

1 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltıp kaşık ile karıştırın. Üzerine pudra şekeri, yumurta, süt, tereyağı ve limon kabuğu rendesini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 35-40 dakika bekletin. Kalıbı margarin ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Limon büyüklüğünde bir parça ayırıp kalan hamuru 12 eşit parçaya bölün. 12 adet hamuru elinizde yuvarlayıp top şekline getirin ve muffin kalıbının bölmelerine yerleştirin. Top hamurun ortasına parmağınız ile bastırıp çukur oluşturun. Ayırdığınız hamuru 12 eşit parçaya bölün, elinizde yuvarlayın ve kalıp içindeki hamurların çukur kısımlarına hafifçe bastırarak birer adet küçük hamur yerleştirin. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp fırça ile hamurların üzerine sürün. Üzerine toz şeker serpin, 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından aldığınız briyoşları 10 dakika bekletip kalıptan çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



