



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BRIYOŞ

10-12 kişilik Gerekli malzeme:

4.5 su bardağı un  
1 kahve fincanı tozşeker  
1 kahve fincanı süt  
1 çay kaşığı tuz  
4 kahve fincanı margarin  
3 yumurta  
5 tatlı kaşığı kuru maya  
1 limon suyu  
1 yumurta sarısı,  
hindistancevizi

Un, tozşeker, süt, tuz, margarin, 3 yumurta, limon suyu ve kuru mayayı derin bir kaptaki karıştırın. Düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp sıcak bir yerde 20-25 dakika bekletin. Dinlenmiş hamurun dörtte birini ayırın. Kalan dörtte üç hamurdan 24 büyük parça koparın. Herbirine top şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin. Bu hamurların ortalarına bastırarak birer çukur açın. Hamurun kalan dörtte birlik kısmından 24 adet küçük top yapın. Tepsiye yerleştirdiğiniz büyük toplardaki çukur yerlere yerleştirin. Bu şekilde 30 dakika mayalanmak üzere bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sü-rünp hindistancevizi ile süsleyin. 190 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Servis yapın.

---