



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRIYOŞ

6 su bardağı un
10 çorba kaşığı sadeyağ
4 yumurta
yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı maya
3 limon rendesi

Un elenir, ortası havuz gibi açılır. Malzemeler karıştırılarak 10 dakika yoğrulur. Oluşan hamur bir saat kadar üstüne nemli bir bez örtülerek dinlenir. Kabaran hamur açıldıktan sonra 20 eşit parçaya kesilir ve içi hafifçe yağlanmış tavaya dizilir. Daha sonra üzerine fırça ile yumurta sarısı sürerek, üstleri iyice kızarıncaya kadar orta ısı fırında pişirilir.