



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRIYOŞ

MALZEMESİ:

4,5 bardak un
2,5 çorba kaşığı toz maya
1 kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı süt
4 kahve fincanı eritilmiş margarin
4 yumurta
1 limonun suyu
hindistancevizi
1 çay kaşığı tuz

Un, maya, yağ, şeker, süt, 3 yumurta, tuz ve limon suyuyla bir hamur yoğurup, yarım saat dinlendirin. Hamurun dörtte üçünden 24 tanetopyapın. Ortalarına parmağınızla birerçukuraçıpyağlanmışfırın tepsisine dizin. Kalan hamurdan küçük toplar yapıp çukurlara yerleştirin. Yarım saat dinlendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, hindistancevizi serpin. 180 dereceye ısıtılmışfırında pişirin.
