



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BRİYOŞ

1 kilo un
50 gr. maya
Yarım kilo süt
3 yumurta
200 gr. margarin
100 gr. pudra şekeri
Biraz tuz

Unu hamur açacağınız yere eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Oraya maya ile sütü koyun, maya eriyinceye kadar karıştırın. Unu da karıştırarak hamuru tutun. Sonra yumuşatılmış margarin ile şekeri de katın, iyice yoğurun. Altına biraz un serpin. Üstüne bir bez örtüp iki misli kabarınca kadar dinlendirin. Sonra bundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Avuç arasında yuvarlayın. Baş kısmını elle sıkarak ceviz şeklinde yükseltip şekillendirin. Yağlanmış küçük kalıplara koyun. Hamuru iyice kabarması için bir süre bekletin. Kabardıktan sonra üstüne yumurta sürüp orta hararetli fırında pişirin. Çayın ve tereyağı ve reçelle birlikte servis edin.