



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BRIYOŞ

### MALZEMELER

4 1/2 su bardağı un (500 gr.)

3/4 çay bardağı toz şeker (50 gr.)

1 1/4 kahve fincanı süt (75 gr.)

1 1/2 çay kaşığı tuz (4 gr.)

4/5 paket margarin (200 gr.)

3 adet yumurta

1 yumurtanın sarısı (üzerine sürmek için)

1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru maya (20 gr.)

Limon

Hindistancevizi

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika Sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra hamuru bir kısmı 3/4'ü diğeri ise 1/4'ü olacak şekilde ikiye ayırın. Büyük kısmı 24 eşit parçaya bölün ve elinizle herbirine top şeklini vererek yağlanmış bir tepsiye dizin. Bu hamurların ortalarına bastırarak birer çukur açın ve hamurun 1/4'lük kısmından 24 adet küçük top yapın. Bu çukurlara yerleştirin. Bu şekilde 30 dakika mayalanmak üzere bekletin. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün. Hindistancevizi serpin ve 190 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

[ML® Briyoş \(görsel\)](#)