



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BRİOŞ

Malzemeler

5 adet yumurta

25 gr maya

500 gr un

5 gr tuz

100 gr toz şeker

250 gr tereyağı (küp doğranmış)

İç malzeme:

damla çikolata

Üzeri için:

Çırpılmış yumurta sarısı

- Bütün malzemeyi bir kaba alın ve güzelce yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerini örtün ve oda sıcaklığında bekletip iki katı kabarıncaya kadar mayalandırın.
- Hamuru un serpilmiş zeminde yarım cm kalınlıkta açın. Kenarlarını keserek düzleyin. Üzerine damla çikolata serpip rulo yaparak sarın. Rulo hamuru 3-4 parmak eninde kesip yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp 200 derece fırında 12-14 dakika kadar pişirin. Afiyet olsun..