



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA BRIYOŞ

500 gr. un
1 kahve kaşığı maya
1 çay bardağı süt
Biraz tuz
2 adet yumurta
100 gr. margarin
50 gr. pudraşekeri

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp, mayayı koyup, ılık sütün yarısıyla mayayı ezip, üre hazırlayınız.

Unun üzeri çatlayınca tekrar ortayı açıp, 1 yumurtayı, yağı, etrafına pudraşekeri, tuzu koyup, kalan sütle hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurunuz.

Üzerini örtüp ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırınız.

Varsa papatya kalıpları, yoksa kek kalıbını yağlayıp, yarıya kadar bu hamurdan koyunuz.

Kalıpları tekrar ılık bir yere koyup, mayalandırınız.

Mayalanınca üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, orta ısıllı fırında kalıpların altını ve üstünü pembe renkte pişiriniz.

Kalıptan çıkarıp, soğutup, dilimleyerek servis yapınız.