



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY BRİOŞ

250 gr (2 su bardağı) un  
10 gr maya  
2 yumurta  
1+1/2 çorba kaşığı şeker  
kahve kaşığının ucuyla tuz  
125 gr (1/2 su bardağı)  
1 çorba kaşığı tereyağı  
100 gr (1/2 su bardağı) ılık su

Unu, ısıtılmış büyük bir kaseye eleyerek, mayayı parmaklarınızla hamurun içine ufalayınız. Küçük bir kasede, tahta biri kaşık kullanarak, yumurta, şeker ve tuzu karıştırınız. Unun ortasında bir çukur açıp hazırladığınız karışımı dökerek, tahta bir kaşıkla hepsini tekrar karıştırınız.

Küçük bir tencerede 125 (1/2 su bardağı) tereyağı hafif ateşe koyarak eritiniz, eriyince kaynamasına fırsat vermeden ateşten alınız. Erimiş tereyağı ve ılık suyu kasedeki un karışımına ekleyip hepsi iyice karışana kadar çırpınız.

Tencereyi temiz bir bezle örtüp, sıcak bir yerde 1,5-2 saat, kabarıp hacmi 2 kat olana kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız. Bir briş kalıbını 1 çorba kaşığı yağla iyice yağlayınız. Kabarmış olan hamuru kalıba koyup fırının orta bölümünde 10 dakika pişiriniz; fırının ısısını orta sıcaklığa (190°C) düşürüp 20 dakika daha pişiriniz. (Brişun üstü çok kızarırsa alüminyum bir kâğıtla örtünüz.)

Briş kalıbını fırından alıp, pişip pişmediğini anlamak için bir şiş hatırlınız. (Şişiniz temiz çıkarsa briş pişmiş demektir.)

Tel bir ızgara üstünde 20 dakika beklettikten sonra, brişunuzu kalıptan çıkarınız.