



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BRIYOŞ HAMURU

1. Briyoşu yapmak için mayayı unun içine ufalayınız ve biraz ılık suyla nemlendirip eritiniz.
 2. Mayalı hamuru topak haline getirip, keskin bir bıçakla çarpı işareti biçiminde hafifçe kesiniz.
 3. Kalan una, yumurtaları kırıp, hamur yapışkan bir hale gelene kadar süt ekleyiniz.
 4. Hamuru 10 dakika kadar çekip, vurarak dövünüz.
 5. Hamuru sertçe döverken bir yandan da tereyağını yediriniz.
 6. Maya topağını, öbür hamurla karıştırdıktan sonra, büyük bir kaseye koyup, üstünü örterek 3 saat bekletiniz.
 7. Hamurun 3/4'ünü briş kalıbına yerleştirip. parmaklarınızla üstünde bir oyuk yapınız.
 8. Kalan hamuru bir top haline getirip, büyük topağın üstündeki çukura yerleştiriniz.
-