



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜÇÜK BRİOŞ

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
15 gr maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurta
2-3 çorba kaşığı süt
üstü için:
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Tereyağı, mermer yada tahta bir zemine yayılmış yağlı kâğıdın üstüne koyup, merdane ile bastırarak yumuşatınız. Sonra, avuç içlerinizle bastırarak iyice yumuşayana kadar yayınız ve bıçakla toplayarak, bir tabağa koyunuz.

Tahta yada mermer zemini temizleyip kuruladıktan sonra, unu dökünüz. 1/4'ünü ayırıp kalan unun ortasında bir çukur yaparak içine mayayı ufalayınız; mayayı eritmeye yetecek kadar sıcak suyu ekleyiniz. Parmaklarınızla yoğurarak, yumuşak bir hamur yapınız. Hamuru top halinde toparlayıp, üstünü bıçakla 1 cm derinliğinde bir çarpı işareti biçiminde kesiniz.

Mayalı hamur topağını içinde ılık su olan bir kaseye koyunuz. (Suyun sıcak olmamasına dikkat ediniz, çünkü sıcak su mayayı öldürebilir), Kaseyi 8 dakika, maya hamuru kabartıp hacmi 2 kat artana kadar bekletiniz. Mayalı hamuru elinizle alıp bir havluyla kurulaştırınız ve hamurunuz henüz hazır olmamışsa bir kaseyi ters çevirerek üstüne kapayınız.

Kalan unu, tuzu ve şekeri eleyip, ortasında bir çukur yaparak çukura yumurta ve sütü boşaltınız. Tümünü karıştırıp yoğurunuz (hamurun yapışkan bir hale gelmesi için biraz daha süt ekleyebilirsiniz).

Tahtanın üstündeki hamuru kaldırıp tekrar tahtaya vurarak 10 dakika, esnek, zor yapışır hale gelene kadar yoğurunuz.

Her defasında 2'şer çorba kaşığı olarak, tereyağını yavaş yavaş hamura yedirip, iyice yoğurunuz. (Tereyağının tümü karıştıktan sonra hamur pürütsüz ve çok az yapışır bir hale gelmiş olmalıdır.)

Bir kenara bıraktığınız mayalı hamur tabağını elinizle alıp, hamura karıştırınız. Bu işlemden sonra, hamurunuz katı bir kremaya benzeyecektir.

Hamuru bıçak yardımıyla tahtadan sıyırıp ellerinizle bir topak haline getiriniz ve hafif unlanmış, temiz, büyük bir kaseye yerleştiriniz. (Kase hamurun 2 kat büyümesine elverişli olmalıdır.) Üstünü bir bezle örtüp kaseyi sıcak bir yerde (26°C - 27°C) 3 saat bekletiniz. (3 saat sonra hamur 2 kat büyüyecektir.) Sonra bir alüminyum kâğıda sarıp, bir gece yada 4 saat buzdolabında bekletiniz. (İsterseniz hamuru hiç sıcak yerde bekletmeden doğrudan buzdolabına koyup, en az 12 saat bekletebilirsiniz.)

Hamuru buzdolabından çıktıktan sonra 8 küçük parçaya bölünüz ve her parçayı ayrıca üçe bölüp, ikişer tanesini bir top yapıp tek parçalarını da üstlerine oturtunuz, parmağınızla hepsinin üstlerine hafif birer oyuk yapınız. Küçük brişoları yağlanmış küçük brişoş kalıplarına koyunuz ve fırın tepsisine dizili olarak 15 dakika kadar sıcak bir yerde tutunuz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (220°C) ısıtınız.

Küçük brişolar kabardıktan sonra, her brişoşun üstüne çırpılmış yumurtadan fırça ile sürünüz ve fırının orta bölümünde 15 dakika kadar pişiriniz. 15 dakika sonra, fırın tepsisini çıkarıp kalıpları 20 dakika brişolar soğuyana kadar, tel bir ızgara üstünde bekletiniz.