



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS BRİYOŞU

500 gr. Un
1 dl. süt (yarım bardak)
15 gr. maya
10 gr. tuz
300 gr. tereyağı
5 yumurta
150 gr. şeker

Mayayı az miktar süt ile eritiniz.

100 gr. un ile üretiniz.

Geri kalan unun ortasına üretilmiş maya, yağ, yumurta, şeker arta kalan süt ve tuz hepsi beraber karıştırılarak bir hamur yapınız.

Kulak memesi yumuşaklığında olan bu hamuru çok iyice yoğurunuz.

Yağlanmış tartölet kalıplarını yarısına kadar doldurunuz.

Sıcak ısıdaki fırında 20 dakika pişiriniz.

Briyoşlar piştikten sonra kalıpları ters çevirerek çıkarınız. Ve servis tabağına diziniz.

Not: Bu hamurun çok iyi yoğrulması gerekir. Sabah kahvaltısı için süt veya çay ile verilir. Hamur, bir gün evvelde hazırlanırsa daha iyi bir sonuç verir. Serin bir yerde üzeri örtülü olarak muhafaza edilebilir.