Briyoş

Briyoş

1 paket tez maya
1 çay stəkanı ilıq su
1 çorba qaşığı şəkər
1 çay stəkanı ilıq süd
1 ədəd yumurta
1 ədəd yumurta ağı
Yarım paket kərəyağı (125 qr)
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

Çuxur yoğurma kabına maya, şəkər və ilıq su qoyular, qarışdırılar.
Üzərinə əridilmiş,az soyumuş kərəyağı, yumurta, yumurta ağı və duz əlavə olunar.
Son olaraq yumşaq konsistensiyada, ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
Xəmirin üzəri bağlanılar, ilıq mühitdə 1,5 saat qədər dinləndirilər.
Müddət sonunda xəmirin üçdə biri ayrılar, 9 kiçik parçaya ayrılar və top şəklində diyirlənər.
Ayrılan böyük parça da 9 bərabər parçaya ayrılar və top şəklində diyirlənər, yağlanılmış nimçəyə düzülər.
Ortalarına merdanenin tərsiylə yüngül oyuqlar edilər və kiçik toplar bu oyuqlara yerləşdirilər.
Briyoşlar nimçədə 20-25 dəqiqə daha gözlədilər.
Son olaraq 1 çorba qaşığı suyla qarışdırılmış yumurta sarısı briyoşların üzərinə və kənarlarına sürtülər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, briyoşlar qızarana qədər bişirilər.
Süfrəyə çörək olaraq gətirilər.

Qeyd: Briyoş Fransız mətbəxinə aid, kökə quruluşunda bir çörəkdir.