



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI RAMAZAN PİDESİ

Ömür Akkor

1 kilo un
50 g Komili natürel sızma zeytinyağı
850 g su
1 kase ayıklanmış hurma
20 g kaya tuzu
1 tatlı kaşığı şeker
20 g maya (ekşi ya da çiçek mayası da kullanabilirsiniz)
Üzeri için:
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı su
1 su bardağı kaynar su

İlk önce unun tamamını, suyun 700 gramını, tuzu, mayayı ve şekerini güzelce yoğurun.
5 dakika dinlendirip kalan suyu, 4'e bölünmüş hurmayı ve Komili zeytinyağını ilave edin.
Hazır olan hamuru 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak şekil verip üzerinde ıslak bir tülbentle beklemeye alın.
Bu esnada 2 yemek kaşığı suyla unu güzelce karıştırıp, bir anda sıcak suyu ekleyip karıştırmaya devam edin.
Hazırladığınız bu karışıma şifa ya da bulamaç denir.
Hamur kabardıktan sonra pidelerin üzerine hazırladığınız bu şifayı sürün.
Parmaklarınızla üzerine kare şekilleri yapıp 240 derece fırında 12-15 dakika arasında pişirip servis edin.

