RAMAZAN PİDESİ

1 su bardağu ılık süt
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşuğı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşuğı yoğurt
Susam
Çörekotu

Bir karıştırma kabına süt, su, sıvı yağ alınarak karıştırılır, yaş maya eritilir, üzerine tuz, şeker ve alabilği kadar un eklenerek yumuşak bir hamur yoğurulur.
Hamur üzeri kapatılarak bir süre mayalanmaya bırakılır.
Bir tepsiye kağıt serilir, üzerine hafif un serpilir.
Hamur elle genişletilir, tepsiye konur, 20 dakika dinlendirilir.
Üzerine unla karıştırılmış su sürülür, çevresine elle yuvarlak şekil ortasına da karelerle pide şekli verilir.
Yumurta sarısı, sıvı yağ ve yoğurt karıştırılarak pidenin üzerine sürülür. Susam ve çörekotu serpilir.
Fırın 50 derecede ısıtılır, tepsi fırına verilerek hamurun biraz daha mayalanması sağlanır.
Kabarınca ısı 190 dereceye çıkartılarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:124721 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:İ • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:23