



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU PİDE

- 4 Su Bardağı Un(400g)
- 1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Şu Bardağı Su (200ml)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Yemek Kaşığı Toz Şeker (12g)
- ½ Yemek Kaşığı Tuz (11g)
- 1 Çay Kaşığı Sirke (2 ml)
- Üzeri için:
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı çörek otu (5g)

Fırınınızı önceden 180 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Mayayı ilave edin. Tuz ve şekeri de ilave edip harmanlayın.

Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp süt, sıvı yağ ve sirkeyi ekleyin.

Azar azar su ilave ederek pütürlü orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki parçaya ayırıp, üzerlerini örterek, mayalanması için oda sıcaklığında 1.5-2 saat bekletin.

Hamurlardan her ikisini de, un serpilmiş tezgaha merdane yardımıyla 25-30 cm çapında yuvarlaklar şeklinde açın.

Fırına girmeden önce, pide hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpiştirin.

Önceden 180 °C ısıtılmış fırında, ızgara teli üzerinde, üzerleri kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin.

