



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖREKOTLU SUSAMLI RAMAZAN PİDESİ

2 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
20 gram yaş maya  
1 kahve fincanı ılık süt  
2 adet kesme şeker  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı çörekotu  
2 çorba kaşığı susam

Yaş maya ve kesme şekeri ılık sütte iyice eritip, kenara alın. Unun ortasını havuz gibi açıp, kenarlarına tuz serpiştirin.  
Erittiğiniz mayayı unun ortasına dökün. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Kabarması için üzerini örterek oda sıcaklığında 2 saat dinlendirin.  
Süre sonunda hamura pide şekli vererek kaba yayın.  
Üzerine çirpılmış yumurta sarısı sürün ve çörekotu ile susam serpin.  
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023