



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV PİDESİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g un  
350 ml su, ılık  
30 g yoğurt  
1 tatlı kaşığı şeker  
10 g tuz  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
Üstüne:  
1 yumurtanın sarısı  
40 g yoğurt  
25 ml zeytinyağı  
1 çorba kaşığı susam  
1 çorba kaşığı çörekotu

Unun ortasını havuz biçiminde açın.

Hamur malzemelerini havuza koyup karıştırın.

6-7 dakika kadar yoğurun. Ele yapışan bir hamur olacak ama un eklemeyin.

Ilık bir yerde 30 dakika dinlendirin.

Hamuru alttan bir ucundan tutup yukarı doğru esneterek kendi üzerine katlayın. Bu şekilde hamurun dört bir tarafını katlayın.

30 dakika aralıkla bu katlama işlemini iki kez daha tekrarlayın.

Son katlamadan sonra 30 dakika bekletin.

Bir fırın kâğıdını tezgâha serin. Üstünü bolca unlayın.

Hamuru kâğıda alın. Parmak uçlarınızı ıslatarak hamuru inceltin. Sonra parmaklarınızla bastırarak pide şekli verin.

Yumurta sarısı, yoğurt ve yağı çırpın, fırçayla hamurun üstüne sürün. Susam ve çörekotu serpiştirin.

Kâğıdıyla birlikte dikkatlice tepsiye aktarın.

Fırının tabanına bir tas su koyun ve 230°C'de ısıtın.

Hamuru fırının alttan ikinci rafına yerleştirin. Fırın sıcaklığını 210°C'ye düşürün. Üstü pembeleşene kadar, yaklaşık 20-25 dakika fırınlayın.

Not: Fırının içine koyduğunuz su kabı ortamı nemlendirerek ekmeğin daha iyi kabarmasına yardımcı olacaktır.



---

© lezzetler.com tarif no:172321 • adı:Ev Pidesi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:27