



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMAK PİDESİ

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemeleri bir araya getirilir ve ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra küçük yumurta kadar parçalar alınır. 4 parmak kadar silindir yapılır. Yağılı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine bıçağın sırtıyla şekiller yapılır. Yumurta sarısı sürölür. 190 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.