



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ RAMAZAN PİDESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

3,5 - 4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı ılık su

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

Tepsiye serpmek için:

2 - 3 yemek kaşığı kepek

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

1 yemek kaşığı susam

Yaklaşık 1 - 1,5 tatlı kaşığı çörekotu

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Ilık süt, ılık su, sıvı yağ, tuz ve toz şekeri ekleyin. Kaşık veya spatula ile hamur biraz toparlanıncaya kadar karıştırın. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve yumuşak ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda yaklaşık 40 dakika bekletin.

2 adet fırın tepsisine kepek serpin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 2 eşit parçaya bölün. Her birini düzgün top şekline getirin ve fırın tepsilerine alın. Üzerlerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Süre sonunda elinizin parmaklarını suya batırıp tepsideki hamurun kenarlarında 2 cm boşluk bırakarak orta kısmından dışa doğru hafifçe bastırarak 25 cm çapında açın. Diğer tepsideki hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve üzerlerini kapatıp 15 dakika bekletin. Süre sonunda parmak uçlarınızı hafifçe ıslatıp hamurların üzerine baklava veya kare şeklinde desenler oluşturun. Yumurta sarısına 1 tatlı kaşığı sütü ekleyip karıştırın ve hamurların üzerine sürün. Üzerlerine susam ve çörek otu serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika sonra üzerini bir mutfak havlusu ile örtün.

