



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİDE

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

30 gram maya
Şeker
250 ml oda sıcaklığında su
500 gram un
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
30 gram susam

Mayayı bir tutam şekerle suyun içinde eritin. Unu bir kaba koyun üzerine tuzu ve ardından mayayı ekleyin ve iyice karıştırın. Suyu da ekleyerek yumuşak ve elastiki bir kıvam alıncaya kadar yoğurun ve kabarması için üzerini örterek sıcak bir yerde 20 dakika kadar bekletin. Hamur kabardıktan sonra bir parça alarak elinizle açın ve parmaklarınızla şekil verin. Bütün hamur parçalarına aynı şekli (daire) verdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı, zeytinyağı, 1 çorba kaşığı şekerden oluşan karışımı sürün ve susam serpererek 200 C dereceye getirilmiş fırında 20 dakika kadar pişirin.

