



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE

Bir paket maya (25g)
2 su bardağı ılık süt
yarım tatlı kaşığı şeker
yarım su bardağı ılık su
yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağı
1 yemek kaşığı tuz
5,5 su bardağı un (gerekirse ilave edilebilir)
Üstüne sürmek için:
bir yumurta sarısı
bir yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı süt
Bolca susam

Derin bir kaba maya, süt ve şeker ekleyip 10 dakika bekletilir (maya eriyene kadar)
Sırasıyla diğer malzemeler eklenir. Hamur yoğurulur ve kıvama geldikten sonra 40 dakika mayalanması beklenir
(hamur elinize yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edin).

Hamur 2 veya 3 parçaya bölünür.

Tezgaha un serpilir ve her parçayı alıp elinizi de unluyarak açılır.

İstediğiniz şekli verebilirsiniz (yuvarlak veya oval).

Açtığımız hamuru güzelce yağladığımız (veya yağlı kağıt serbebilirsiniz ya da yapışmaması için mısır unu serpebilirsiniz) tepsiye koyulur.

Elinizi unlu sulu karışıma batırarak önce kenar kısımlarına sonra orta kısma iyice bastırarak kare veya baklava dilimi gibi şekil verilir.

Bu işlemi yaparken sürekli elinizi unlu sulu karışıma batırın, pişerken şekillerin kaybolmaması için püf noktasıdır.

Hamur yarım saat mayalanması için bekletilir ve tekrar şekil verdiğimiz kısımlarına önce yaptığımız işlemi uygulayın ve çatal yardımıyla delikler oluşturun (resimde görüldüğü gibi).

Üstüne sos sürülür ve bolca susam, çörek otu serpilir.

Önceden ısıtılmış 200 derecede kızarana kadar pişirilir.

