



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE

2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı ılık su
2 tatlı kaşığı yaş maya
1/2 kg. süt
Yeterince un
Susam
Tuz

Sütün bir miktarında mayayı eritin. Tuz, yumurta, 1 tatlı kaşığı şeker ve unu katıp, yoğurun. Üzerine bir bez örtüp, mayalanmasını bekleyin. Sonra içine yağı, kalan sütü, ılık suyu katıp, yoğurun. Tekrar bekletin. Kabarıncaya 6 veya 8 eşit parçaya bölüp, pide şekli verin. Yağlanmış tepsiye koyup, üzerine çırpılmış yumurta ve susam döküp, kızgın fırında pişirin.