



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE

100 Gr Sana Klasik
3 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı şeker
2 Su Bardağı süt
1 Adet yumurta sarısı
1 Kutu maya
1 Çay Kaşığı tuz

Süt biraz ısıtılır. İçine maya konur. Bir kaşık şeker ilave edilerek biraz bekletilir. Maya kabarmış sana klasik yağ , süt ve biraz tuzkatılır. Aldığı kadar un katılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. İstenilen büyüklükte parçalar alınır. Tahta üzerinde yaklaşık 1 santim kalınlığında pide şekli verilir. Üzerine hazırlanan içten yerleştirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 10.12.2024