



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK RAMAZAN PİDESİ

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

Hamur:

3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

0,5 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta

2 yemek kaşığı susam

1 yemek kaşığı çörekotu

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine maya poşetini boşaltın. Toz şeker ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Ilık su, süt ve eritilmiş tereyağını ekleyip yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı unlanmış tezgahta merdane ile 1 cm kalınlığında yuvarlak pide şeklinde açın. Fırın tepsilerine sıralayın, üzerlerini kapatın ve 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda elinizi su ile ıslatın ve parmak uçlarınız ile pidelerin üzerlerine bastırarak çukurlar oluşturun.

Yumurtayı çatal ile çırpın ve üzerlerine sürün. Susam ile çörek otu serpin. Tepsileri fırına yerleştirin ve pişirmenin 10. dakikasında tepsi yerlerini değiştirerek belirtilen sürede pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

