



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

Ömür Akkor

1 kilo un

50 g Komili natürel sızma zeytinyağı

850 g su

20 g kaya tuzu

1 tatlı kaşığı şeker

20 g maya (ekşi ya da çiçek mayası da kullanabilirsiniz)

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

İlk önce unun tamamını, suyun 700 gramını, tuzu, mayayı ve şekerini güzelce yoğurun.

5 dakika dinlendirip kalan suyu ve Komili zeytinyağını ilave edin.

Hazır olan hamuru 4 eşit parçaya bölün ve yuvarlak şekil verip üzerinde ıslak bir tülbentle beklemeye alın.

Hamur kabardıktan sonra pidelerin üzerine yumurtanın sarısını sürün.

Parmaklarınızla üzerine kare şekilleri yapıp, susam ve çörek otuyla süsleyip, 240 derece fırında 12-15 dakika arasında pişirip servis edin.

