



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Beyaz Ekmekler İçin)
300-330 ml ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Ayrıca:
1 yemek kaşığı un
3-4 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı mısır unu (tercihen çok ince çekilmiş)
1 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 yemek kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 yumurtanın sarısı

Buğday ununu, Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcını ve tuzu hamur yoğurma kabında kaşıkla karıştırın. Ilık suyu ve sıvı yağı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtün, oda ısısında 45 dakika bekletin. Dinlendirdiğiniz hamuru ikiye ayırın. Hamurlardan bir tanesini mısır unu serpilmiş yağlı kağıdın üzerine alın. Elinizle bastırarak Ramazan pidesi büyüklüğünde açın. Üzerindeki baklava dilimleri gibi şekil vermek için 1 yemek kaşığı un ile 3-4 yemek kaşığı suyu karıştırın. Parmaklarınızı bu suya batırıp hamurun kenarlarından başlayıp bir parmak genişliğinde kenar oluşturun. Hamurun ortası için de baklava dilimleri gibi şekiller verin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini streçle örtüp 45 dakika daha dinlendirin. Pidelerin üzerine sürmek için yoğurt, sıvı yağ ve yumurta sarısını bir kasede karıştırın. Dinlendirdiğiniz hamurların üzerine bu sostan sürün, çörek otu ile susam serpin.

