



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİDESİ

2 su bardağı süt  
1 paket maya  
Yarım tatlı kaşığı şeker  
Yarım su bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tuz  
5-6 su bardağı un  
Şekillendirmek için:  
1 yemek kaşığı un  
5-6 yemek kaşığı su  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı süt  
1 tatlı kaşığı yoğurt  
Susam  
Çörekotu

Maya, süt ve şekeri yoğurma kabına alıp maya eriyene kadar bekleyin.  
Sırasıyla diğer malzemeleri ilave edin ve elinize yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.  
Hamuru 40 dakika kadar mayalandırın.  
Mayalanan hamuru iki ya da üç parçaya bölün.  
Tezgahı ve elinizi unlayıp parçaları elinizle çekerek açın.  
Fırın tepsisine yağlı kağıt serip elinizle açtığınız pideleri tepsiye koyun.  
Un ve suyu karıştırın. Elinizi sık sık bu unlu suya batırıp önce kenarlarına sonra ortaya bastırarak pidenin üzerine baklava deseni yapın.  
Yumurta sarısı, sıvı yağ, süt ve yoğurdu çırpıp pidelerin üzerine sürün.  
Çörekotu ve susam serpip 200 derecede önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "beyaz yıldız" tarafından gönderildi. 26.04.2020