



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİDESİ

Yarım su bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı süt  
1 su bardağı ılık su  
1 paket maya (yaş veya kuru olabilir)  
3 tatlı kaşığı şeker  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
4,5 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam veya pekmez

Bir yoğurma kabında malzemeleri sırasıyla karıştırın. Süt ve su mutlaka ılık olmalı. Yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun. Sonrasında hamur üzerine hafif nemli bir bez örtün ve 45 dakika dinlendirin. Ardından iki eşit parçaya bölün ve istediğiniz şekli verin. Sonrasında yumurta sarısı veya pekmez sürün. Ardından susam veya çörekotuyla süsleyebilirsiniz. 200 derece ısıtılmış fırında pişirin.

