



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RAMAZAN PİDESİ

3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya
1 yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
3/4 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı süt
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu

Mayayı aktif hale getirmek için ilk olarak derin bir kaba maya, süt ve şekeri alın. Maya eriyene kadar yaklaşık 10 dakika malzemeleri bekletin. Ardından diğer malzemeleri ilave edin. Hamuru yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğurun. Elinize yapışmayacak bir kıvam elde ettikten sonra pide hamurunun 40 dakika mayalanmasını bekleyin. Hamuru parçalara ayırın. Tezgaha un serpin ve her parçaya elinizle ya da merdaneyle şekil verin. Açtığımız hamuru güzelce yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Elinizi unlu sulu karışıma batırarak önce kenar kısımlarına sonra orta kısma iyice bastırarak kare veya baklava dilimi gibi şekil verin. Bu işlemi yaparken pişerken şekillerin kaybolmaması için sürekli elinizi unlu sulu karışıma batırın.

Şekil verdikten sonra hamurun mayalanması için yarım saat daha bekletin. Üzerine bolca çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecede kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak tüketin.

