



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RAMAZAN PİDESİ

1 çay bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Yarım paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yeteri kadar un  
Hamurun üzeri için:  
1 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı su  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Çörekotu

Öncelikle geniş bir kaba ılık sütü ve suyu alın. Yaş mayayı ufalayarak içinde eritin. Tuz, toz şeker ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Şeker ve maya iyice erimelidir.

Kullanacağınız unu önce eleyin. Elenmiş unu azar azar ilave ederek karışıma ekleyin ve yoğurun. Ele çok yapışmayan yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Üzerini temiz bir bezle örtüp 30 dakika mayalanması için bekletin.

Yağlı kağıt serili tepsiye un serpiştirip hazırlayın. Pide hamurunu alıp tepsinin ortasına yerleştirin. Elinizle bastırarak yuvarlak Ramazan pidesi şeklini verin.

Bir kâsede un ve suyu çırpın. Parmak uçlarınızı bu suya batırın ve sonra hamura bastırarak kenar ve üst çizgilerini oluşturun. Üzerini temiz bir mutfak havlusuyla örtün ve tekrar mayalanması için yarım saat bekletin.

Hamur kabarıp şeklini kaybedebileceği için çizgileri tekrar bir çatalla belirginleştirin. Üzeri için yumurta sarısı ve zeytinyağını bir kâsede çırpın. Fırça yardımıyla hamurun tamamına sürün ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ramazan pidesi hazır.

