



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN PİDESİ

Gülşen Yılmaz

20 gram yaşmaya

2 adet keme şekeri

1 kahve fincanı ılık süt

2 su bardağı kepekli un

1 çay kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

1 su bardağı kepekli un

Üzeri için:

1 adet çırpılmış yumurta sarısı

1'er tatlı kaşığı çörekotu ve susam

Yaş maya ve keme şekeri ılık sütte iyice eritip, kenara alın. Unun ortasını havuz gibi açıp, unun kenarlarına tuz serpiştirin. Erittiğiniz mayayı unun ortasına dökün. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Kabarması için oda sıcaklığında iki saat dinlendirin. Hamuru açmak için kepekli unu düz bir zemine serpiştirin. Tek yumak halindeki hamuru zemine yerleştirin. Hamurun elinize yapışmaması için arada elinizi suya batırarak hamuru servis tabağı büyüklüğünde açın. Kolay dilimlenmesi için parmak uçlarınızla şekil verin. Üzerine yumurta sürüp, çörekotu ve susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hafif pembeleşene dek pişirin.

