



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN PİDESİ

1 bardak ılık süt
1 bardak ılık su
1 poet kuru instant maya(10 gr.)
4 yemek kaığı sivi yağ
Tuz (1 tatlı kaığı)
eker (1 yemek kaığı)
Un (5 bardak)
zeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaığı süt
1 tatlı kaığı sıvı yağ
orekotu

Önce derince bir kaptaki ılık suyu, sütü, mayayı ve sekeri katıp tahta kasıkla karıştırıp üzerini ertuyoruz. Mayanın aktive olması için 10 dak. bekliyoruz. Bu süre sonunda maya kopuklenmeye başlayacaktır. Daha sonra bu karışıma sırasıyla tuz ve sıvı yağ eklenir. Şimdi de unu kontrollü olarak yavaş yavaş ekliyoruz. Pide hamurunun puf noktası yumuşak bir hamur olması. Az da olsa hala elinize yapışırken un eklemeyi bırakacaksınız. Bana 5 bardak (200 ml bardak ile) tam geldi. 4 bardaktan sonra azar azar koyun. Ve top gibi yuvarlayıp üzerini kalınca ortup 1 saat mayalanması için bırakın. Sonra hamuru 2 parçaya bölüp tepsiye yerleştiriyoruz. Tabak ebatında oluyor. Yarım saat de tepside mayalanmasını bekliyoruz. Bu arada bir bardağın içinde yumurta sarısı, süt ve yağ fırca ile karıştırılır. Mayalanmış hamura önce kenarları bastırılarak sonra ortaları kare şeklinde bölünerek pide motifi yapılır. Artık ust harcını pidenin kabarıklığını bozmadan fırca ile sürebiliriz. Corek otu ile de son dokunusu yapıp, önceden ısıtılmış sıcak fırında, 190 derecede 20-25 dakika pisiriyoruz. Fırından çıkınca bir süre sonra üzerini sertleşmesin diye havlu ile ertuyoruz. Aynı gün tüketilemeyenleri ise buzdolabı poşetinde dondurabiliriz.

