RAMAZAN PİDESİ

1 bardak ılık süt
1 bardak ılık su
1 poşet kuru instant maya(10 gr.)
4 yemek kasigi sivi yag
Tuz (1tatlı kaşığı)
Şeker (1 yemek kaşığı)
Un (5 bardak)
Üzeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı süt
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Çorekotu

Once derince bir kapta ilik suyu, sutu, mayayi ve sekeri katip tahta kasikla karistirip uzerini ortuyoruz. Mayanin aktive olmasi icin 10 dak. bekliyoruz. Bu süre sonunda maya kopuklenmeye baslayacaktir. Daha sonra bu karisima sirasiyla tuz ve sivi yag eklenir. Simdi de unu kontollu olarak yavas yavas ekliyoruz. Pide hamurunun puf noktasi yumusak bir hamur olmasi. Az da olsa hala elinize yapisirken un eklemeyi birakacaksiniz. Bana 5 bardak (200 ml bardak ile) tam geldi. 4 bardaktan sonra azar azar koyun. Ve top gibi yuvarlayip uzerini kalinca ortup 1 saat mayalanmasi icin birakin. Sonra hamuru 2 parcaya bolup tepsiye yerlestiriyoruz. Tabak ebatinda oluyor. Yarim saat de tepside mayalanmasini bekliyoruz. Bu arada bir bardagin icinde yumurta sarisi, sut ve yag firca ile karistirilir. Mayalanmis hamura once kenarlari bastirilarak sonra ortalari kare seklinde bolunerek pide motifi yapilir. Artik ust harcini pidenin kabarikligini bozmadan firca ile surebiliriz. Corek otu ile de son dokunusu yapip, onceden isitilmis sicak firinda, 190 derecede 20-25 dakika pisiriyoruz. Firindan cikinca bir sure sonra uzerini sertlesmesin diye havlu ile ortuyoruz. Ayni gun tuketilemeyenleri ise buzdolabi posetinde dondurabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:164040 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:29.05.2024 - 14:05