RAMAZAN PİDESİ

1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 çay kaşığı tuz
6 su bardağı un
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı su
Susam
Çörekotu

Öncelikle maya ve toz şekeri ılık suya ekleyip karıştırın. Mayanın canlanması için birkaç dakika bekledikten sonra üzerine sıvı yağı ve sütü ilave edin. Unu ve tuzu da ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene dek 10-15 dakika yoğurun.
Hamurunuz istediğiniz kıvama gelince ikiye ayırın. Hamurların üzerine nemli bir bez örtün ve yarım saat kadar oda sıcaklığında mayalandırın. Yoğurt, yumurta sarısı ve sıvı yağı çırpın.
Fırın tepsinize yağlı kağıt serip hamuru buraya aktarın. Elinizi yağlayıp hamuru kenarlarından çekerek büyütün. Diğer hamura da aynı işlemi yapın.
Hamurlarınızı bu şekilde 15 dakika da tepside mayalandırın. Bu sırada fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Mayalanan pidelerin üstlerini bıçağın ucuyla çizerek baklava deseni verin.
Hazırladığınız yumurtalı yoğurtlu karışımı pidelerinizin üzerine sürün. Son olarak zevkinize göre çörekotu ve susam serpin ve fırınlayın.
Pideleriniz kabarıp kızardığında pişmiş demektir.

© lezzetler.com tarif no:164543 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:35