



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

5 - 5,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı ılık su

50 g eritilmiş tereyağı (soğutulmuş)

Üzeri için:

1 yumurta

3 yemek kaşığı susam

1 yemek kaşığı çörekotu

Unu eleyin, maya, toz şeker ve tuzu ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. Ilık süt, ılık su ve eritilmiş tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda yaklaşık 40 dakika bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı unlanmış tezgahta 1 cm kalınlığında yuvarlak pide şeklinde açın. Pişirme kağıdı serilmiş 2 adet fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda elinizi su ile ıslatın ve parmak uçları ile pidelerin üzerlerine bastırarak şekillendirin. Yumurtayı çatal ile çırpin ve pidelerin üzerine sürün. Susam ile çörek otu serpin ve pişirin. Pişirme süresinin 10. dakikasında tepsilerin yerini değiştirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp sıcak servis yapın.

