RAMAZAN PİDESİ

3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet domates
1 adet yeşil biber
1 tutam maydanoz
Tuz ve karabiber

Unu derin kabın içine almanız gerekir.
Ilık su, instant maya, tuz, toz şeker, sıvı yağ ve yumurtayı ilave ederek malzemeleri yoğurmaya başlayabilirsiniz.
Yoğurma işlemi tamamlandığında hamurun ele yapışmayacak kadar yumuşak olması gerekir.
Hamuru kabın içinde ortalama 45 dakika kadar mayalandırabilirsiniz.
Mayalanan hamuru tekrar yoğurabilir ve 4 eşit parçaya bölerek hazır hale getirebilirsiniz.
Her parçayı merdane yardımıyla açarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, ince doğranmış domates, yeşil biber ve maydanoz karışımını ekleyebilirsiniz.
Tüm pide hamurlarını bu şekilde hazırladıktan sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırında ortalama 20-30 dakika pişirmeniz gerekir.
Pişen Ramazan pidelerini fırından çıkararak sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:174936 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:33