



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

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

Hamuru için;
5 su bardağı un
2,5 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Sosu için;
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için;
Susam
Çörekotu

Hamuru için yoğurma kabına un, instant maya, şeker ve tuzu alarak elimizle şöyle bir karıştıralım. Ortasını çukurlaştıralım.

Çukur kısma ılık suyu ekleyelim, kenarlardaki unu yavaş yavaş alarak hamurumuzu yoğuralım. Hamurumuz ele yapışan yumuşak bir kıvamda olmalı.

Hamurumuz kıvam aldıktan sonra un serptiğimiz tezgaha alalım ve tekrar yoğuralım.

Tekrar yoğurma kabına yerleştirelim ve üzerini streçleyip temiz bir bezle örterek 40 dakika mayalanmaya bırakalım.

Sürenin sonunda mayası gelen hamuru tekrar tezgaha alalım, 1-2 dakika daha yoğurarak toparlayalım.

Hamurumuzu 2 eşit parçaya bölelim, elimizle yuvarlayarak beze haline getirelim. 10-15 dakika kadar tekrar mayalanması için bekletelim.

Pidelerimizi şekillendirmek için fırın tepsisine galeta unu serpelim.

Bezelerden bir tanesini yerleştirerek kenara alalım. Diğer tepsiye de galeta unu serpip diğer bezemizi de içerisine alalım.

Yoğurtla çırpığımız yumurta sarısını bezelerimizin üzerine sürelim.

Elimizle bastırarak hamurumuzu pide şeklinde tepsi genişliğinde açalım.

Pidelerimizin kenar kısımlarına parmak uçlarımızla bastırarak daire şeklini verelim. Daha sonra çizgi çizgi olacak şekilde bastıralım. Şeklini koruması için bastırdığımız yerlerden tekrar geçelim.

Tekrar üzerine fırça yardımı ile yumurtalı karışımdan sürelim ve bolca susamla çörekotu serpelim. Diğer hamur için de sırası ile aynı işlemleri tekrarlayalım.

Pidelerimizi önceden ısıttığımız 230 °C fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.

Pişen Ramazan pidelerimiz servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:177413 • adı:Ramazan Pidesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.05.2025 - 06:52