



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

- 1 cup su
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kahve fincanı sıvıyağ (veya 50 gr tereyağı)
- 3 cup un
- 1 kaşık şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı instant maya ... (300 ml lik bardak kullandım)

Hamuru mayalıyorum.sonra yoğurarak gazını alıyorum. sonra ister oval ister yuvarlak şekil olacak şekilde az un ile ve 1,5 cm kalınlığında açıyorum. yağlı kağıt ile kaplı tepsiye hamuru yavaşça koyuyorum. yuvarlak uçlu bir bıçağın ters kısmı ile şeklini veriyorum ve bu şekilde tekrar mayalanıncaya dek bekliyorum. mayası gelince fırını ısıtıp fırına vermeden tekrar şekil verdiğim yerleri yine aynı bıçakla belirginleştiriyorum. sonra üzerine fırça ile süt sürüp susam çörekotu vb...serpip fırına veriyoruz.

[ML® Ramazan Pidesi \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 12.07.2014