



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RAMAZAN PİDESİ

Malzeme:

500 gr süt

1 su bardağı yağ

2 su bardağı ılık su

2 yumurta

kibrit kutusu kadar yaş maya

tuz

susam

çörekotu

Yapılışı:

Maya bir miktar süt içinde eritilir. Tuz, şeker, yumurta biraz unla karıştırılıp mayalandırılır. Mayalanınca büyük bir kaba yağ, kalan süt, 2 su bardağı ılık su, mayalanmış karışımı da koyarak aldığı kadar unla yoğrulup mayalandırılıp mayası gelince 8'e bölünüp kare tepsiye 4 tane pide şeklinde yapılır. Üzerine yumurta sarısı, susam ve çörek otu serpilip yarım saat mayalandırılır. Kızgın fırında pişirilir. Diğer dört tanesi de aynı şekilde yapılır.

[ML® Yoğurtlu Pide için tıklayın](#)[ML® Yağlı Pide için tıklayın](#)



Fotoğraf "berat özgün" tarafından gönderildi. 02.06.2017