



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİDESİ

1/2 lt süt  
2 yumurta  
kibrit kutusu kadar yaş maya  
Aldığı kadar un  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 su bardağı ılık su  
tuz  
susam  
çörekotu  
1 çorba kaşığı şeker

1- Ilık sütün içine maya konup eritilir.

2- 1 yumurta ve diğer yumurtanın akı, tuz, şeker, yağ katılıp karıştırılır. 2 avuç un ilave edilip çırpılır. Sıcak bir yere mayalanmaya bırakılır.

3- Mayalanınca aldığı kadar un ilave edilip yoğrulur. İyice yoğrulduktan sonra üzeri örtülüp tekrar mayalanmaya bırakılır.

4- Hamur kabarıp mayalanınca 8 parçaya bölünür. Yağlanmış kare tepsiye 4 tanesi pide (yuvarlak) şekline getirilip yerleştirilir. Diğer 4 parçada pide şekline getirilip ikinci tepsiye yerleştirilir.

5- Piderin üzerine yumurta sarısı ile birlikte bol susam, çörekotu serpilip, yarım saat daha mayalandırılır. Kızgın fırına verilip pişirilir.

[ML® Pide Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ömeralp Çelik" tarafından gönderildi. 01.05.2020