



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RAMAZAN PİDESİ

Malzemeler:

250 ml. Su

100 ml. Süt

1 paket yaş maya (10 gr.)

5-6 su bardağı un

2 yemek kaşığı (50 gr.) Tereyağı

1 yemek kaşığı şeker

1 çimdik tuz

Pide tabanı için kepekli un yoksa (pişirme kağıdı)

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Çörek otu

Sıvıyağ

Su ve sütü orta boy bir sos tenceresine alarak kısık ateşte ısıtın, (kaynama noktasına gelmeyecek, tereyağı eritecek sıcaklıkta olması yeterli) ocaktan alın ve içine tereyağı ile şekeri ekleyerek malzemeler eriyene kadar karıştırın. Maya, tuz, 5 bardak unu denin bir kaba eleyin. Mikserin hamur yoğurma başlıklarını takın ve unu karıştırırken yavaş yavaş sıvı karışımı ilave edin. Hamur iyice yoğrulana kadar (ekmek hamuru gibi) mikserle işleme devam edin. Yoğurma işlemi bitince hamurun bulunduğu kabın üzerine nemli bir havlu sererek, 45-50 dakika mayalanmasını bekleyin. Hamur çok fazla kabarmak üzere için tahta bir kaşık yardımı ile mayalanan hamurun havasını alın. Kenarlarını kaptan kurtararak üzerine un serpin ve beze yapın. Fırını 180 dereceye ısıtın, fırın tepsinine pişirme kâğıdını serin hamuru daire şeklinde açın, eliniz ile pide şeklini verin. Bir kaptan yumurta sarısı ve sıvıyağı karıştırın, fırça yardımı ile pidenin üzerine sürün, çörek otu serpererek fırına verin, iyice kızarana kadar pişirin ılık servis yapın.

[ML® Tavuklu Pide için tıklayın](#)



Fotoğraf "faika hala" tarafından gönderildi. 09.04.2019