



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RAMAZAN PİDESİ

Oktay Usta

5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1,5 çorba kaşığı kuru maya  
1 su bardağı süt  
Alabildiği kadar su  
Kepek  
Üzeri için:  
1 yumurta  
Susam

Karıştırma kabına 5 su bardağı unu alın. Unun ortasına kuru maya, toz şeker, tereyağı, 1 su bardağ süt ilave edin. İlk olarak mayayı eritin. Daha sonra unu yoğurarak bir hamur elde edin. Hamurun mayalanması için bekletin. Tezgaha kepeği serpin. Hamuru kepeğin üzerine alın. Pidenin altı kepek ile kaplandıktan sonra fırın tepsisine yerleştirin. Pidenin üzerine yumurta sürün. Üzerine susam serpin. Pidenin üstünü tırnak şekli verin. Pideyi önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.

[ML® Şekerli Pide için tıklayın](#)

[ML® Şekerli Pide \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Murat Çelik" tarafından gönderildi. 11.05.2020