



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİDESİ

<https://www.bosch-home.com/tr/>

500 gr un  
25 gr maya  
25 gr şeker  
15 gr tuz  
50 gr sıvıyağ  
75 gr süt  
200 gr su  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Çörekotu

Unu bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. İçine mayayı ufalayın. Şeker, tuz, yağ ve süt ekleyip karıştırmaya başlayın. Azar azar su ilave ederek hamuru yoğurun. Mayalanması için 30 dk bekletin. Hamuru 4 parçaya bölüp merdane ile açın. Üzerine parmak uçlarınızla bastırarak şekil verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve 15 dakika dinlendirin. 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® El Pidesi \(görsel\)](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 30.03.2022