



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİ

250 mililitre su
250 mililitre süt
10 gram yaş maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
5 buçuk su bardağı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Kepekli un
Üzeri için:
Çörekotu
Susam

Süt ile suyu bir tencereye alıp hafif ısıtın. Tereyağına toz şeker ilave edin. Karışımı derin bir kaba alın. Un, tuz ve mayayı harmanlayıp ekleyin. Sütlü karışımı yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 50 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru tahta kaşıkla karıştırıp kabarıklığını alın. Fırın tepsisini hafif yağlayıp, kepekli un serpin. Hazırladığınız hamura pide şekli verip, unladığınız tepsiye yerleştirin. 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Fırından çıkarmadan önce üzerine fırça ile zeytinyağı sürün. Susam ve çörekotu serpip 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp tel ızgara üzerine alın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 19.04.2021