



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİNİN ÜZERİNİ KIZARTMA YOLLARI

Ramazan pidesi yaparken bir çok kişi yumurtayı tarifinden çıkartıyor. Peki yumurta yerine alternatif ne kullanılabilir? Ramazan pidesinin üstünü yumurta kullanmadan da nar gibi kızartmak mümkün. Peki nasıl? Süt, yoğurt, zeytinyağı ya da pekmez kullanarak Ramazan pidesinin dış kısmını kızartır ve lezzetini arttırır. Yoğurdun asidik yapısı ve sütün nemi hamurun kıvamını ve dış dokusuna etki eder. Böylece yoğurt ve sür karşımı, Ramazan pidesinin üstüne uygulandığında doyurucu bir kızarıklık sağlar. Pide hazırlarken yumurta yerine yoğurt ve sür karşımı kullanmak pideyi çıtır çıtır yapar ve üzerine kızarıklık verir. Ramazan pidesi hamurunda zeytinyağı kullanmak hafif bir lezzet ekler. Pide hazırlarken yumurta yerine 1 kaşık zeytinyağı kullanıldığında üzerine nar gibi kızarır. Zeytinyağı pidenin günlerce taze kalmasını sağlar. Ramazan pidesi yapımında değişik bir tat arayışındaysanız yumurtaya alternatif olarak pekmez de kullanabilirsiniz. Pide yapımında pekmez kullanmak nar gibi kızartır. Hamurun iyice yoğrulması, pidenin daha yumuşak olmasını sağlar. Mayanın tam olarak aktive edilmesi, hamurun kabarması için önemlidir. Fırın önceden iyice ısıtılmalıdır, böylece pidenin dışı çıtır, içi yumuşak olur. Pide fırından çıkar çıkmaz üstüne temiz bir bez örtmek, nemini koruyarak yumuşak kalmasını sağlar.

