



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI PİDE

- 1 adet yaş maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çorba kaşığı şeker
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı tuz Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 2 su bardağı tuzsuz lor
- 1 çay bardağı şeker
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Hamur malzemesi biraraya getirilir, orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar koparılır. Merdaneyla tatlı tabağı büyüklüğünde, oval şekilde açılır. Uzunlamasına lorlu iç konur. İki tarafından ortada kapanacak biçimde katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine üst malzeme karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

---