



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRNAK PİDE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

5 - 5,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

1 tatlı kaşığı tuz

Tepsiye serpmek için:

2 - 3 yemek kaşığı kepek

Üzeri için:

0,5 çay bardağı su

2 yemek kaşığı un

0,5 çay bardağı sıcak su

1 tatlı kaşığı üzüm pekmezi

1 - 2 tatlı kaşığı çörek otu

1 - 2 tatlı kaşığı susam

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Ilık su, ılık süt ve tuzu ekleyip kaşık veya spatula ile karıştırın.

Hamur toparlanınca hafif unlanmış tezgaha alıp yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda yaklaşık 40 dakika bekletin.

2 adet fırın tepsisine kepek serpin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Yarım çay bardağı suyu bir kaseye alın. Üzerine 2 yemek kaşığı unu ekleyip kaşık veya el çırpıcısı ile karıştırın.

Üzerine yarım çay bardağı sıcak suyu ekleyip iyice karıştırın. Pekmezi ekleyip karıştırın ve oda sıcaklığında bekletin.

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 2 eşit parçaya bölün. Her birini düzgün top şekline getirin ve fırın tepsilerine alın. Üzerlerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Süre sonunda parmaklarınızı suya batırıp tepsilerdeki hamurlardan birini hafifçe bastırarak 20x30 cm

boyutlarında açın. Üzerine hazırladığınız sostan kaşık ile yayın. Parmaklarınızın uç kısımlarını hamura bastırarak çukurlar oluşturun. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine çörek otu ve susam serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika sonra üzerini mutfak havlusu ile kapatın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169408 • adı:Tırnak Pide • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 21:51