YUMURTALI RAMAZAN PİDESİ

Serpil Sümer

1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
½ çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı (üzeri için)
2 yemek kaşığı çörekotu veya susam

Genişçe ve derin bir kabın içine 1 su bardağı ılık suyu, 1 paket mayayı ve 1 çorba kaşığı toz şekeri koyup şeker ve maya eriyinceye kadar iyice karıştırın. Ilık sütü, yarım çay bardağı sıvı yağı, 1 adet yumurtanın beyazını ve tuzu ilave edin. Sarısını üzerine sürmek için ayırın. Malzemeleri karıştırın ve elenmiş unu hazırladığınız karışımın içine dökün. Hamur elinize yapışmayacak kadar kıvam aldığında kabın üzerini bir bezle örterek hamuru mayalanması ve kabarması için bir kenarda dinlenmeye bırakın. Yaklaşık yarım saat dinlendirin. Yumuşak bir hamur elde ettikten sonra pideyi açacağınız zeminin üzerine biraz un serpin ve hamuru birkaç kez daha yoğurun. Yoğurduktan sonra yağlı kâğıt serdiğiniz tepsinin tam ortasına yerleştirin. Parmak uçlarınızla pideye şekil verin. Ardından da hamurun üzeri için ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Üzerine susam veya çörek otu serpiştirin. 200 derecelik fırında kızarıncaya dek yaklaşık 15 dk. pişirin.

© lezzetler.com tarif no:117577 • adı:Yumurtalı Ramazan Pidesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:54