ZAHTERLİ SUSAMLI PİDE

http://www.ebruomurcali.com.tr

Hamur için:
4 su bardağı un<
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı yoğurt
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tahin
2 çorba kaşığı zahter
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sumak
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Mayayı ve ılık suyu geniş bir kaba koyun ve hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. Unu ve tuzu karıştırın ve ortasını havuz gibi açarak, mayalı suyu ve tüm hamur malzemelerini koyup yoğurun. Hamurunuzun kıvamı, çekince kolayca sünen ve elinize yapışmayacak şekilde olmalıdır. Eğer gerekirse azar azar su ya da un ekleyip kıvamını ayarlayın. Yoğurduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez örterek, hamur 2 katına çıkacak kadar oda sıcaklığında bekletin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın ve yarım parmak kalınlığında açın. Üzerine koyacağımız tüm malzemeleri bir kapta karıştırın, fırına koymadan önce üzerlerine sürün. 220 derecede ısıtılmış fırında fırında altın rengini alana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:137860 • adı:Zahterli Susamlı Pide • gönderen:nevriye • indirme tarihi:04.05.2024 - 22:27