



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

YAĐLI PİDE



Yarım paket yađ maya
1 su bardağı ılık su
1 adet kesme Őeker
1,5 tatlı kağığı tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için:
4 orba kağığı tereyağı
4 adet yumurta

- # nce hamuru hazırlamak için çukur bir kabın içine ılık su, maya ve Őeker konur ve parmak uçlarıyla karığtırılır.
- # Daha sonra tuz ve fazla sert kıvamda olmayacak kadar, azar azar un eklenerek yođrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran hamurun havasını almak için birkaç tur çevrilir.
- # Hamur 4 eğit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
- # Sonra ortasını ukurlağtırmak için parmak uçlarıyla orta kısmına bastırılır.
- # Hamurlar yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Ortalarına tereyağı bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmığ 200 derece fırına verilir. Hamur sararıp, tereyağı eriyince fırından alınır.
- # Hamurların kenarlarına ortadan alarak biraz tereyağı sürülür ve çukurlara birer yumurta kırılır, tuz serpilir ve tekrar fırına verilir.
- # Yumurtalar donana kadar piğirilir. Ilık servis yapılır.

Not: Yağlı pide Trabzon'a özgü bir lezzettir. "Trabzon yağlısı" olarak da bilinir.