ŞEKERLİ PİDE

1 paket çabuk maya
2 su bardağı ılık süt
1 subardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı için:
Yarım kilo tatlı lor peyniri
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağına yakın toz şeker

Maya, ılık su, 1 tatlı kaşığı şeker bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine süt, tuz ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. (Un miktarı yeterli oldukdan sonra da bir kaç dakika daha yoğrulur.)
Hamurun üzeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra alt üst edilir ve 6 eşit parçaya ayrılır.
Her parça merdane yardımıyla, oval şekilde, 1 karış eninde ve 1,5 karış boyunda açılır.
Üzerine lor konur, kenarları bir parmak eninde bükülür, uçları kayık şeklinde birleştirilir.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye pideler dizilir. Kenarlarına eritilmiş tereyağı sürülür. 200 derece önceden yakılmış fırına verilir.
Pideler pembeleşmeye başlayınca fırından alınır, üzerlerine bolca toz şeker serpilir ve kalan tereyağı sürülür, tekrar fırına verilir.
Şeker erimeye başlayınca pide pişmiş demektir. Ilık olarak servis yapılır.

Not: Değişik lezzetler elde edilmek isteniyorsa lor az miktarda tahinle de karıştırılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1597 | Adı: Şekerli Pide | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 00:48