



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

## EKERL PDE



1 paket çabuk maya  
2 su bardağı ılık süt  
1 subardağı ılık su  
1 tatlı kaığı toz eker  
Yarım tatlı kaığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
Harcı için:  
Yarım kilo tatlı lor peyniri  
zeri için:  
2 orba kaığı tereyağı  
1 su bardağına yakın toz eker

- # Maya, ılık su, 1 tatlı kaığı eker bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine süt, tuz ve orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. (Un miktarı yeterli olduktan sonra da bir kaç dakika daha yoğrulur.)
- # Hamurun zeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra alt üst edilir ve 6 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça merdane yardımıyla, oval şekilde, 1 karı eninde ve 1,5 karı boyunda açılır.
- # zerine lor konur, kenarları bir parmak eninde bükülür, uçları kayak şeklinde birleştirilir.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiye pideler dizilir. Kenarlarına eritilmiş tereyağı sürülür. 200 derece önceden yakılmış fırına verilir.
- # Pideler pembelemeye başlayınca fırından alınır, üzerlerine bolca toz eker serpilir ve kalan tereyağı sürülür, tekrar fırına verilir.
- # eker erimeye başlayınca pide pimi demektir. Ilık olarak servis yapılır.

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