RAMAZAN PİDESİ

1 paket çabuk maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Karıştırma kabına ılık su, maya ve şeker bırakılır, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine süt, sıvıyağ, tuz, yumurta beyazı ve ele yapışmayan yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatlır 45 dakika ılık bir ortamda bekletilir.
Süre sonunda kabaran hamurun havasını almak için bir kaç tur yoğurulur.
Hamur yağlı kağıt serilmiş orta büyüklükte yuvarlak bir tepsinin ortasına bıraklılır. Parmak uçlarıyla tepsi kadar açılır.
Bu şekilde hamur 25-30 dakika yer mayası için bekletilir.
Daha sonra hamurun kenarından iki parmak eninde parmak uçlarıyla bir çerçeve yapılır, sonra gene parmak uçlarıyla ortasına gelişigüzel bastırılarak şekiller verilir.
Ayrılan yumurta sarısı pidenin üzerine sürülür, çörekotu serpilir.
önceden ısıttığımız 190 derece fırına verilip kızarana kadar pişirilir.

Not: Pidenin yumuşak olması için merdane yerine parmak uçlarıyla açılması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1819 | Adı: Ramazan Pidesi | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 01:47