



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 kapatılır 45 dakika ılık bir ortamda bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran hamurun havasını almak için bir kaç tur yoğrulur.
- # Hamur yağlı kağıt serilmiş orta büyüklükte yuvarlak bir tepsinin ortasına bırakılır. 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.