



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

EL PİDESİ



1 paket çabuk maya
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı su

- # Derin kaba maya, ılık su konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Yoğurt, yumurta beyazı, eritilmiş, ılık tereyağı ve un eklenir, biraz daha karıştırılır.
- # Yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda, 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda 14 parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla avuç içi kadar açılır.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

Not: El pidesi özellikle Ramazan için iftarda servisi kolay bir tariftir.