



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

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 olduktan 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.