



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

## RAMAZAN PİDESİ



1 paket çabuk maya  
1  orba kaşığı toz  eker  
1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
Yarım  ay bardağı ay ı ek yağı  
1 adet yumurta akı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
 zeri için;  
1 adet yumurta sarısı  
Çörekotu

- # Karıştırma kabına ılık su, maya ve  eker bırakılır, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- #  zerine süt, sıvıyağ, tuz, yumurta beyazı ve ele yapı mayan yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun  zeri kapatılır 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 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  er eve 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.