Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1823 | Adı: El Pidesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:30