



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pida di Ramadan

Ramazan Pidesi



1 pacco di lievito  
1 cucchiaio di zucchero  
1 bicchiere d'acqua fresca  
1 bicchiere di latte fresco  
Mezzo bicchierino olio di girasole  
1 albume d'uovo  
1 cucchiaino di farina  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uovo  
Aneto

- # Nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca lievito e zucchero si miscelano bene alla sopra si aggiungono latte olio vegetale sale albume d'uovo e farina puoi si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Si coperta impasto preparato e si mette un ambiente fresco per 45 minuti.
- # Dopo 45 minuti impasto si miscela per un po' per levare l'aria.
- # Dopo impasto preparato si mette dentro di un vassoio oliato e poi si schiaccia con il dito così si allarga grandezza del vasaio.
- # Dopo si aspetta per 25 o 30 minuti.
- # Dopo si fanno le figure come volendo con il dito sopra di impasto.
- # Tuorlo d'uovo si spalma sopra di impasto. Poi si pizzica aneto.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucina finché arrossisce bene il pane.

**Nota:** Per avere il pane morbido si preferisce di aprire con il dito per il posto di rullo.