



400 gr Un ile RAMAZAN PİDESİ yapımı (2 Pide için)

- * 100 gr ılık suyu
- * 100 gr ılık sütü
- * 150 gr Eki maya
- * 9 gr Őekeri (1 yemek kaçığına yakın)

iyice karıştırıp. 15-20 dk bekliyoruz.

- * 8 gr tuzu
- * 10 gr zeytinyağını (2 yemek kaığı)
- * 1 yumurta akını

ekledikten sonra

- * 400 gr Beyaz unu da

yavaŖ yavaŖ ekleyerek yođuruyoruz.

3-4 saat mayalanmaya bırakıyoruz.

Kabın içerisinde hamurun havasını alıyoruz. Sonra da yuvarlak hale getiriyoruz.

Üstünü örterek yarım saat veya 1 saat kabarmaya bırakıyoruz.

Fırını 20 dk önceden 280° de ısıtıyoruz.

Hamurumuzu yağlı kâğıt üzerinde yayarak yuvarlak hale getirip tırnaklama yapıyoruz. Yarım saat kabarmaya bırakıyoruz. Tekrar aynı tırnak izlerini belirginleŖtiriyoruz. zerine bastırmadan hamuru söndürmeden kibarca ***Mucize Bulamaç** (tarifi aŖađıda) ve yumurta sarısını sürüyoruz. Susam ve çörekotu atıyoruz. IsınmıŖ fırının ortasına koyuyoruz. 15-20 dakika piŖiriyoruz ve çıkarıyoruz.

Afiyetle ıtır çıtır yiyoruz.

***Mucize Bulamaç**

3 yemek kaığı unu 1 çay bardağı soğuk su ile yavaŖ yavaŖ sürekli 2-3 dk ırp. 1 su bardağı kaynar su ekleyerek 5 dk daha ırp. Son olarak da 1 yemek kaığı pekmez ekleyip karıtırıyoruz. Bu mucize bulamacı pidenin üzerine sürüyoruz. Buzdolabında saklayabilirsiniz.