



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ev Yapımı Ramazan Pidesi



Süre: 1 Saat 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 70 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 adet

Malzemeler:

- 5 su bardağı un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı çörek otu

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri, susam.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Fırından çıktıktan sonra temiz bez altında dinlendirip sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mayayı etkinleştirin:

- Ilık su, maya ve şekeri karıştırıp beş dakika bekletin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



2. Hamuru yoğurun:

- Un, tuz ve zeytinyağını ekleyip yumuşak ve elastik hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekillendirin:

- Mayalanan hamuru ikiye bölüp tepside açın ve parmak uçlarıyla pide deseni verin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yoğurtlu yumurta sürüp susam ve çörek otu serpin ve 230°C fırında pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Pide desenini verirken parmaklarınızı suya batırmak hamurun ele yapışmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı