



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEBAP PİDESİ

Necip Usta

40 gram maya
2 çorba kaşığı tuz (45 gram)
3 su bardağı su (650 gram)
1 kilo ekstra un

Maya, tuz ve suyu bir kaba koyup 2-3 dakika karıştırınız. Unu ilâve ederek iyice yoğurup yuvarlak bir hamur yapınız. Üzerine kalın bir bez kapatarak 30 dakika mayalanmaya bırakınız.

Hamuru tekrar bir iki yoğurup, 100'er gramlık parçalara bölünüz. Avucunuzun içi ile top gibi yuvarlayıp üzerine kalın bir bez kapatarak 30-35 dakika mayalandırınız.

Mayalanan hamurun bir tanesini tepsiye koyup, ıslak elie ve parmaklarınızın ucuyla bastırarak pideyi 1 milim kalınlığında açınız.

Diğerlerini aynı şekilde yanyana açıp, üzerlerine fırçayla biraz süt. sürerek mümkün olduğu kadar hızlı fırında 3-4 dakika pişirip çıkarınız.

Not: Fırın orta hararetili ve ağır olursa, pide kurur ve sert olur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 05.04.2020