



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖREK PİDE VE LAHMACUN HAMURU (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

1/2 kg un  
25 g kuru maya  
1 bardak ılık su  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 tatlı kaşığı tuz

Unun ortasını çukur yapın. Ilık su, maya ve şekeri çukurun içinde, etrafındaki undan içine yedirerek karıştırın. Cıvık bir hamur haline getirin ve biraz bekletin. Ortadaki cıvık hamur kabarıp köpiirünce unun geri kalanını zeytinyağı ve tuz ile karıştırıp yoğurun. Üstünü nemli bir bezle örtüp ılık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamur iki misli kabarınca tekrar yoğurun ve tarife göre kullanın.

Not: Lahmacunları, pideleri ve börekleri, harcını evden yollayarak hamurunu mahalle fırınında yaptırmak en doğrusudur. Eğer bu tarifleri evde pişirmek isterseniz, fırını önceden çok iyi kızdırın. Hamuru evde yapmaktansa pide veya ekmek fırınından hazır alabilirsiniz.