



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## ÇITIR İNCE PİDELER

5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)  
3 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası  
3 Çay Bardağı Su (300ml)  
2 Çay Kaşığı Tuz

Büyükçe bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın.  
Üzerine diğer tüm malzemeyi aktarıp, 10-12 dakika iyice yoğurun.  
Hamurun mayalanması için üzerini örtüp, 40 dakika bekletin.  
Fırınınızı önceden 200 °C ayarlayıp ısıtın.  
Mayalanan hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile çok ince açın.  
Açtığınız hamurların üzerini örtüp, mayalanması için 10 dakika bekletin.  
Çok fazla kabarmadan pişirme kağıdı serili ve un serpiştirilmiş tepsilere dizip, 10-12 dakika pişirin.  
Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğutun.

