



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI PİDE

- 4 adet pide için
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı süt
- 1 kahve fincanı su
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Hamur yoğurma kabında unu, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı harmanlayın. Yumurtayı, oda ısındaki sütü, suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapalı bir kaba alın, kapağını kapatın. Mayalanması için ılık bir ortamda 1,5 saat dinlendirin.

Dinlendirdiniz hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her hamuru pürüzsüz bir top şeklinde yuvarlayın ve unlanmış zeminde parmaklarınızla bastırarak yarım santim kalınlığında, oval şeklinde bir hamur elde edin.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha oda ısısında mayalanması için bekletin.

İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurları, 200 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

