



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIZLI MAYALI PİTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1,5 çay kaşığı tuz

1 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tuz, süt, su ve sıvı yağı ilave edip iyice yoğurun.

Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Bir parça hamuru alın ve hafif unlanmış tezgahata merdane ile 15 cm çapında yuvarlak açıp fırın tepsisine yerleştirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra aralarına peynir, domates veya farklı sebzeler koyarak servis yapın.

