



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN PİDESİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 3 Diş sarımsak
- 1 Bardak ılık süt
- 0,5 Paket yaş maya
- 0,5 Bardak ılık su
- 3 Bardak un
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker

Mayayı suda eritin. Unu yoğurma kabına koyun, ortasını açın tuz, şeker, zeytinyağı, mayayı ve sütü koyun. Hamuru yavaş yavaş yoğurun. Un ele yapışacak kıvamda oluyor ama çok ele yapışan kıvamda ise un ekleyin. Ilık bir ortamda 1 saat dinlendirin. Mayalanmış hamuru margarin ile yağlanmış kare tepsiye alın, hamuru parmaklarınızla aralıklı bastırıp çukurlar oluşturun. Üzerine zeytinyağını ve ezilmiş sarımsağı sürün. Son olarak biberiye ve kekiği üzerine serpin. 190 derecede pişirin.