



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAP PİDESİ

15 gr taze (yaş) maya
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı toz şeker
2+1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık su
720 gr (6 su bardağı) un
1 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Mayayı ufak bir kasede ufalayıp, 1 tatlı kaşığı şekeri katarak çatala eziniz. 1 çorba kaşığı ılık suyu katıp, pürütsüz bir macun elde ediniz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarık ve köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Unu, kalan 2 çorba kaşığı şekeri ve tuzu, hafifçe ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak içine mayalı karışımı ve kalan 2+1/2 su bardağı ılık suyu katınız. Spatula yada ellerinizle, sıvıları una iyice yediriniz. Hamuru, unlanmış bir tezgaha çıkarıp 10 dakika, hamur yapışırca biraz daha unlayarak, esnek ve pürütsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük kaseyi çalkalayıp, iyice kuruladıktan sonra 1/2 tatlı kaşığı zeytinyağı ile hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Bir fırçayla hamurun üstüne, kalan 1/2 tatlı kaşığı zeytinyağı sürünüz.

Kasenin üstünü temiz ve nemli bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yerde 1,5 saat, hamur hemen hemen iki kat olana kadar bekletiniz.

Hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, 4 dakika yoğurunuz. Keskin bir bıçakla 12 eşit parçaya bölünüz. Parçaları büyük bir tepsiye koyup, üstlerini temiz ve nemli bir, bezle örterek, ılık bir yerde 10 dakika bekletiniz. 3 fırın tepsisini fırına sokup, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 C) getirerek, ısıtınız.

Unlanmış tezgahta hamurları 12,5 cm çapında toplar halinde yuvarlayıp, üstlerine hafifçe bastırarak yassılatınız. Sıcak tepsileri fırından alıp her tepsiye 2 pide hamuru yerleştiriniz. Tepsileri fırına sokup, pideleri 8-10 dakika, kabarık ve nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından alıp, pideleri düz bir yere serilmiş havlunun üstüne koyarak, soğuyup düzleşene kadar bekletiniz. Kalan hamurları da aynı biçimde pişirip, havlu üstünde soğuyup düzleşene kadar bekletiniz. Pidelerinizi dilediğiniz biçimde servis ediniz.

Not: Burada tarifi verilen pideler, hazır satın alınanlara oranla daha kabarıktır. Ortalarından ikiye bölünüp aralarına şiş kebabı yada başka kebaplar konarak, yada ince uzun kesilip,kebapların yanında servis edilir. Pideleri yaparken dikkat edilecek şey, fırını ısıtırken tepsileri de aynı zamanda fırına sokup, pideleri sıcak tepside pişirmektir. Böyle pişirilince pideler şişer ve ortası boş kalır. Pideler naylon torbalara sarılarak buzlukta 1 haftadan bir kaç aya kadar saklanıp, servisten önce sıcak fırında yada, ızgarada 5 dakika ısıtılarak da servis edilebilir.