



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI EV PİDESİ

1,5 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Hamur malzemesi yoğrulur, kulak memesi kıvamında bir hamur çıkarılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra limon kadar parçalar alınır, tatlı tabağı çapında açılır. Teflon tavada yağsız olarak iki yüzü pişirilir.
