



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAAN (HİNT USULÜ PİDE)

2 orba kaşığı sana yağı
1 orba kaşığı soğan tohumu
2 tatlı kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 orba kaşığı ılık süt
1 adet yumurta, çırpılmıŐ
4 bardak un
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kuru maya
2/3 bardak yoğurt, çırpılmıŐ
150 ml süt

Maya, ılık süt ve Őekeri karıŐtırıp, 15 dakika mayanın kabarmasını bekleyin.

Un, tuz, kabartma tozunu büyük bir kaba eleyin. Ortasını havuz biçiminde aın. Beklettiđiniz mayayı, sütü, yoğurdu, yumurtayı ve sanayağını ekleyip yoğurun. Hamur kabın kenarlarından sıyrılıp elastik bir kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamurun üstünü pamuklu bir bezle kapatıp ılık bir yerde iki katına çıkana kadar kabarmasını bekleyin (yaklaŐık 1 saat).

Fırını 200 derecede ısıtın.

Hamuru unlu bir zeminde 25 cm uzunluğunda kaba bir gen Őeklinde aın. stne soğan tohumlarını veya orekotunu serpin. Yağlanmış tepsiye koyup 10-12 dakika fırınlayın.