



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE HAMURU

1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 yumurta
1 çorba kaşığı kuru maya(kaşığı çok doldurmayın)
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar kadar un

Pide hamuru su, süt, yumurta, tuz, un ve isteğe göre maya ile yapılır. Öncelikle su ve sütle mayayı açın. Hamurun şişmesini istemeyenler, çok ince hamur isteyenler maya kullanmayabilir) Ardından diğer malzemeleri ekleyin ve karıştırın. En son ununu ilave edin ve yoğurmaya başlayın. Hamur en son ele yapışan ama aşırı cıvık olmayan bir kıvam olmalı. Ardından 45 dakika üzerine bez örterek hamuru dinlendirin. Bu sırada kıymalı, kaşarlı ya da peynirli içi hazırlayabilirsiniz. Afiyet olsun...

Not: Hamurda kullanacağınız unu eleyin ve hamuru yoğurduktan sonra mutlaka dinlendirin. Pide hamurunu açarken un kullanabilirsiniz.

