



## PİDE HAMURU

1 kg un  
6 su bardağı su  
50 gr yaş hamur mayası  
Tuz

Mayayı 1 bardak ılık suda eritip 10 dakika bekletin. Unu hamur tahtasına döküp ortasını havuz şeklinde açın. Eritilmiş maya, tuz ve kalan suyu azar azar ekleyerek yoğurun Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Süre sonunda açarak istediğiniz içle pide yapabilirsiniz.

