



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE

1 çorba Pakmaya Kuru Maya
2 su bardağı ılık su
4,5-5 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı kepek
1 yumurtanın sarısı

3 bardak unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp Pakmaya Kuru Mayayı ve suyun yarısını ekleyin.

Yavaş yavaş unun kenarından başlayıp ortasına doğru toparlayarak azar azar da kalan unu ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. En son tuzu ekleyin. Tekrar yoğurun.

Yavaş yavaş unun kenarından başlayıp ortasına doğru toparlayarak azar azar da kalan unu ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. En son tuzu ekleyin. Tekrar yoğurun.

Hamurun üzerini strech bir folyo ile örtüp oda ısısında 1-2 saat bekletin.

Hamuru istediğiniz boyutta pişirmek için ikiye veya üçe ayırın. Her hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle bastırarak yuvarlak açın.

Hamurun üzerini parmak uçlarınızla küçük küçük hamlelerle bastırarak pide şekline getirin. Oda ısısında yarım saat daha bekletin.

Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün. Pide hamurlarını kepek serpilmiş yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

