



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE

2 Bardak Beyaz Un
Yarım Tatlı Kaşığı Şeker
1 Tatlı kaşığı Tuz
¾ tatlı kaşığı instant kuru maya
1 Çorba kaşığı Süt
Yarım su bardağından biraz fazla Su
2 Çorba kaşığı eritilmiş margarin

Eğer elle yapıyorsanız unu, şekeri, tuzu ve kuru mayayı geniş bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığındaki sütü, suyu ve Eritilmiş Sanayağını karışıma ilave edip 8 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz çok yumuşak ve biraz ele yapışan kıvamda olacaktır.

Eğer mikser ile yapıyorsanız, mikserinize hamur yoğurma aparatını taktıktan sonra unu, şekeri, tuzu ve kuru mayayı mikser kabına alın. Oda sıcaklığındaki sütü, suyu ve Eritilmiş Sanayağını karışıma ilave edip 5 dakika kadar yoğurun. Hamurunuz çok yumuşak ve biraz ele yapışan kıvamda olacaktır.

Hamurunuzu ağzı kapalı bir kaba alıp 1-2 saat oda sıcaklığında bekletin.

Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı unlanmış mutfak tezgahı üzerinde iki elinizle yuvarlayarak altta kalacak kısmı bohça yapar gibi büzüp kapatın. Üstlerine parmak uçlarınızla hafifçe bastırarak 1 cm kalınlığında yuvarlak veya oval şekil verin.

Ekmekleri iyice unlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 15 dakika ılık bir yerde bekletin.

Önceden ısıtılmış 220 derece fırında yaklaşık 8-10 dakika, ya da üstü hafifçe renk alana kadar pişirin.

