



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTA EKMEĞİ

- 1.5 ay kaşığı kuru maya
- 1 ay kaşığı Őeker
- 1 su bardağı ılık süt
- 3 su bardađı un
- 1 ay bardađı yođurt
- 1/2 çay bardađı su
- 1 orba kaşığı zeytinyağı

Maya ve Őekeri ılık sütle karıştırarak eritin ve 10 dakika oda sıcaklığında mayanın kabarması için bekletin. Ayrı bir kaptaki yoğurt, zeytinyağı, tuz ve suyu karıştırarak maya karışımına ekleyin. Unu eleyerek karışıma yedirin. Ele yapışan bir hamur kıvamına gelince hafifce yağlanmış bir kaba alın ve oda sıcaklığında 1 saat kabarması için bekletin. Kabaran hamuru unlanmış tezgaha alın ve 12 eşit büyüklükte hamur topları yapın. Topları 12-14 cm çapında aın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hamurları yayın. 250 derecede 10 dakika pişirin.
