



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTA EKMEKLERİ

- 5 Su Bardağından Fazla Buğday Unu (500-520g)
- 4 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 Çay Bardağı Su (300ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Toz Şeker

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Üzerine diğer tüm malzemeyi ekleyip, karıştırın.

Çalışma unu serpiştirilmiş tezgahta 14-16 dakika iyice yoğurun.

Zeytinyağı ile yağlanmış üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 1 saat dinlendirin.

Fırınınızı önceden 220°C ayarlayıp tepsile beraber ısıtın.

Mayalanan hamuru 10-12 parçaya ayırıp, merdane yardımı ile un serpiştirilmiş tezgahta 5-6mm kalınlığında açın.

Pişirme kağıdı serili tepside üzerini örtüp, mayalanması için 40-45 dakika oda sıcaklığında bekletin.

Pişirme kağıdı serili sıcak tepsilerde her iki tarafına un serpiştirerek önceden 220°C ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin.

