



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİTA EKMEĞİ

Yarım su bardağı ılık süt
Yarım ay bardağı ılık su
Yarım ay bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
¼ paket Pakmaya Yaş Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2-2,5 su bardağı un
Közlenmiş biberli haydari için:
5 adet közlenmiş kapy biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gr süzme yoęurt
1 orba kaşığı nar tanesi
2 dal kıyılmış dereotu
1 er çay kaşığı kuru kekik ve nane

Ilık sütü, suyu, yoğurdu, şekerini, sıvı yağı, tuzu ve elinizde ufaladığınız Pakmaya Yaş Maya'yı çatalla karıştırıp hamur yoğurma makinesine aktarın.

Unu azar azar ilave ederek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini streleyin ve oda ısısında 1 saat kadar mayalandırın.

Hamuru 2 yemek kaşığı kadar un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve gazını almak için birkaç dakika kadar yoğurun.

Hamurdan 5 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi avucunuzun içinde toparlayın ve bezelerin üzerini temiz bir bezle rtn. Bu şekilde 20 dakika daha mayalandırın.

Dinlendirdiğiniz hamurları tek tek un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımı ile tatlı tabağı büyüklüğünde aın.

Açtığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında, kontrollü olarak en fazla 10 dakika kadar, yani kabarıp kızarıncaya kadar pişirin.

Biberli haydari için közlenmiş biberleri çok ince kıyın, kalan malzemeyi ilave edin. Dip sosunuz hazırdır. İsteğe göre tortilla ekmeklerini bıçak veya pizza kesicisi ile üçgen hamurlar elde edin. Yağlı kağıt üzerine yerleştirin. 200 dereceye ayarlı fırında 5-8 dakika kadar kızartın. Ev yapımı tortilla cips ile biberli haydariyi birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:122139 • adı:Pita Ekmeği • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 06:12