



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİDE

www.miele.com.tr

1/2 Küp Maya (21 gr.)
200 ml Süt, ılık
1 Yumurta
100 gr. Yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı Şeker
1/2 çay kaşığı Kabartma tozu
450 gr. Un
1 çay kaşığı Tuz

Mayayı sütün içinde açın, yumurta, yoğurt, şeker, kabartma tozu, un ve tuzu karıştırın ve üstü kapalı olarak sıcak bir ortamda yaklaşık 60 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru 8 porsiyona bölün, ince pideler açın ve üzerine fırın kağıdı serilmiş cam kasede altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.
