

Mayasiz Koy Pidesi

Malzemeler

1/2 cay bardagi sivi yag
5 cay bardagi elenmis beyaz un (500 gr)
2 yemek kasigi yogurt
1 paket kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi sirke
1 yumurta
4-5 cay bardagi ilik su
Ici Icin:
Istediginiz malzeme koyabilirsiniz.

Yapilisi

Hamur malzemelerini karistirin yumusak bir hamur haline getirin ve yarim saat nemli bez altinda dinlendirin.dinlenen hamuru iki bezeye ayirin. her bezeyi buyuk bir servis tabagi buyuklugunde acin. icine firca ile bolca yag surun. parcanin birini yaglanmis tepsiye yayin. araya koyacaginiz ic harcini yayin. uzerine diger hamuru acararak malzemenin uzerine kapatın. uzerine yumurta sarisi surun bolca susam atin.180 derecede isitilmis firinda kizarana kadar pisirin.sicak olarak servis yapin.ellerimize saglik