

Pita Ekmegi

Malzemeler

1 su bardagi sut

Yarim su bardagi yogurt

Yarim su bardagi su

kuru maya (yas maya da olabilir)

1 tatli kasigi toz seker

1.5 tatli kasigi tuz

Yaklasik 3-4 bardak un

Hamur kabini yaglamak icin:

1 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Yogurma kabimizin icerisinde,sut,yogurt ve suyu karistiralim.Daha sonra maya,tuz,toz seker ve unu ekleyerek yoguralim.Elimize yapismayacak bir hamur elde ettikten sonra yogurdugumuz kabin icerisini 1 yemek kasigi zeytinyag ile yaglayip,hamuru tekrar icine alip mayalanmaya birakalim(1 saat).Mayalanan hamuru tezgaha alip rulo sekli verip, 6 esit parcaya bolelim, daha sonra her bir parcayi 2 esit parcaya keselim.Toplamda 12 parca hamur elde ettik.Bu hamurlari yuvarlak sekilde acalim daha sonra 2?serli olarak hamurlari birlestirelim.Kenarlarini elimizle bastirarak kapatalim, hamurun orta kismina dokunmayalim yoksa ici kabarmaz.Yagli kagit serili olan tepsiye(ya da yaglanmis tepsiye) pita ekmeklerimizi dizelim.Tepsinin icerisinde 10 dakika kadar hamurlar beklerken,o sirada firini isitalim 220 derecede.Ici iyice isinan firinimize ekmeklerimizi gonderelim.Yaklasik 15 dakika pisirelim.(firinin kapagini devamlı acmayalim, cunku ekmeklerimiz kabarmak) Afiyet olsun:)