

Pita Ekmegi

Malzemeler

3 su bardagi un
1.5 cay kasigi kuru maya
1 ca kasigi seker
1 su bardagi ilik sut
1 cay bardagi yogurt
yarim cay bardagi su
1 corba kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Maya ve sekeri ilik sutle karistirarak eritin ve 10 dakika oda sicakliginda mayanin kabarmasini bekleyin

Baska bir kapta yogurt,zeytinyagi ,tuz ve suyu karistirarak maya karisimina ekleyin.

Unu eleyerek karisima yedin. Ele yapisan bir hamur kivamina gelince hafifce yaglanmis bir kaba alin ve oda sicakliginda 1 saat kabarmasi icin bekletin.

Kabaran hamuru unlanmis tezgaha alin ve 12 esit buyuklukte hamur toplari yapin.

Toplari 12-14 cm capinda acin.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine hamurlari yayın.

250 derecede 10 dakika pisirin ve ekmeklerimiz hazır