



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAFRA PİDESİ

Samsun Büyükşehir Belediyesi Sevgi Cafedeyiz. Bafra Pidesinin en iyi yapıldığı işletmenin burası olduğunu öğrendik. İşletme müdürü Raif Al, ustalarımız Cengiz Keskin ve Saim Dere bize bu muhteşem lezzetin inceliklerini anlattı.

BA Bafra pidesinin hamurunun hazırlanışından başlayalım, diğer pidelere göre bu hamurun farkı ne?

CK Öncelikle müşterilerimiz kıtır kıvamda pide istiyor, bunu sağlamak için hamuru ince açıyoruz, yaklaşık 90 - 100 santim uzunluğunda bir pide oluyor.

BA Hamurun kıvamı nasıl?

CK Sert buğday unu kullanıyoruz ve sıkı bir hamur yoğuruyoruz.

BA Hamurun içinde neler var?

CK Un, tuz, su ve az miktarda maya var, yoğurduktan sonra 15 dakika buzdolabında dinlendiriyoruz, yoğurup tekrar dinlendiriyoruz, 180 gram yaş hamur kullanıyoruz.

BA Nasıl açıyorsunuz?

CK Önce parmak uçlarıyla sonra merdane ile uzunlamasına açıyoruz.

BA İçinde neler var?

SD Bafra pidesi kapalı kıymalı hazırlanır, dana kıyma kavrulduktan sonra iç olur.

BA Kıymadan başka içinde neler var?

SD Soğan, sivri biber, tuz ve karabiberden oluşuyor, çok az miktarda da maydanoz var. Soğanı doğradıktan sonra suyunu kendi halinde süzdürüyoruz, sonra kıymaya ekliyoruz, kıyılmış maydanoz katıyoruz.

CK Her pide için 140 gram iç kullanıyoruz, içi koyduktan sonra kamuru kenarlardan ortaya kaldırıp elle basarak yapışmasını sağlıyoruz, bu şekilde odun fırınına verip pişiriyoruz.

BA Kaç dakika pişiyor?[/i]

CK Ortalama 15 dakikada pişiyor. fırından çıktıktan sonra ortasını boydan boya yararak içindeki buharın çıkmasını sağlıyoruz, bu şekilde pidenin gevrekliği sağlanıyor. Daha sonra üzerine bolça köy tereyağı sürüyoruz, yarıklara da tereyağı parçaları koyuyoruz, kendi sıcaklığında eriyor ve çok lezzet katıyor.

BA Bu pideyi evde yapabiliyoruz?

SD Mutlaka yüksek ısı taş fırında pişmesi lazım bu yüzden ev fırınında olmuyor.

BA Cengiz usta, Saim usta çok çok teşekkür ederiz. Raif Bey Belediye tarafından işletilen "Sevgi Cafe" oldukça nitelikli ürünler sunuyor, biraz işletmenizden bahsedebilir misiniz?

RA Sabah 7:00 gece 24:00 saatleri arasında hizmet veriyoruz, yazın açık bahçelerimiz, kışın kaloriferli kapalı alanlarımız var. Çaydan kebaba çok geniş bir ürün yelpazesine sahibiz. Sıklıkla burada toplu organizasyona ev sahipliği yapıyoruz.

BA Raif Bey oldukça şık, temiz ve uygun fiyatlı bir işletmenin müdürlüğünü yapıyorsunuz, sizi yürekten kutluyorum.

RA Çok teşekkür ederiz.

BA Asıl biz size teşekkür ederiz.











Büyükşehir Sizin İçin...
Sevgi Cafe

Rezervasyon Tel: 0362 233 18 16 Liman İçi Sahil Sevgi Yolu - Sev
Genel Müdürlük: 0362 431 03 76 Fax: 0362 233 80 16

