PEYNİRLİ PİDE

HAMURU:
350 gram un (7 kahve fincanı)
15 gram kuru maya
50 gram ılık su (3/4 kahve fincanı)
90 gram süt (1 1/2 kahve fincanı)
30 gram sadeyağ, ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)
2 adet yumurta
7 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)
İÇİ:
250 gram beyaz peynir
20 gram sadeyağ, ya da margarin (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta
2 demet dereotu
ÜSTÜNE:
60 gram sadeyağ, ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1 adet yumurta sarısı

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra unu göz kararıyla dörde ayırmalı, sonra bölünmüş olan undan yalnız bir bölümünün ortasını havuz gibi açarak, açık olan bu yere üç çeyrek kahve fincanı ılık su ile, ıslatarak iyice ezilmiş 15 gram kuru maya katarak ve yoğurarak küçük hamur yapmalı, sonra bu hamurun üstüne, ayırmış olduğumuz üç kısım unu da atarak, mayalı az hamur en aşağı bir misli kabarıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır. (Ufalanmış tel şehriyesine benzeyen kuru mayalara; üç çeyrek kahve fincanı sıcağa yakın ılık su katarak, 5 dakika kadar bırakmak ve karıştırarak mayaları bulamaç haline getirmeli, sonra kullanmalıdır).
2 Kabarınca, küçük mayalı hamur ve üstündeki unlara 2 adet bütün yumurta, bir, bir çeyrek kahve fincanı süt ile üç çeyrek çorba kaşığı tuz katarak hepsini yoğurmalı, bunları hamur yapmalı, sonra bu hamura azar azar olmak üzere bir buçuk çorba kaşığı da sadeyağı, ya da margarin katarak, tekrar yoğurmalı, yağı da hamura yedirmeli ve hamurun tekrar iyice kabarması için bunu, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde olmak üzere mangal, ya da soba yam gibi ılıkça bir yerde bir - bir buçuk saat kadar daha kabarmaya ve dinlenmeye bırakmalıdır.
3 Sonra kabarmış hamuru alarak, iki avuç ile üstüne bastırarak yuvarlamah, az uzattıktan sonra 6 eşit parçaya kesmeli ve kesilen her bir parçayı da avuç içinde yuvarlayarak toparlak bir hale getirdikten sonra hafifçe unlanmış tahtada hamurun üstüne bastırmalı, her bir parçayı aşağı yukarı 15 santim kadar oval olarak büyütmeli, sonra da hamurların uzunluklarına doğru ortalarına aşağıda tarifini yapacak olduğumuz içten döşemeli ve için üstüne de hamurun kenarlarını çevirerek peynirleri hemen hemen görünmez hale getirmelidir.
4 Bundan sonra peynirlenen her hamuru, içi hafifçe yağlanmış fırın tepsisine sıraladıktan sonra hamurları tekrar yarım saat kadar daha dinlendirmeli ve üstlerine, çalkanmış 1 adet yumurta sarısını fırça ya da tavuk tüyü ile sürdükten sonra hamurların alt ve üstleri iyice kızarıncaya kadar aşağı yukarı 20 dakika kızgın fırında pişirmeli, sonra da üstlerine 3 çorba kaşığı erimiş sadeyağ ya da margarin gezdirmeli ve servis yapmalıdır.
İÇİN YAPILIŞI:
250 gram beyaz peyniri çatalla iyice ezdikten sonra buna çok ince kıyılmış 2 demet dereotu, 1 adet yumurta ile çorba kaşığı erimiş sadeyağ ya da margarin ilâve etmeli ve tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra hamurların ortalarında kullanmalıdır.

ML® Şekerli Pide için tıklayın
ML® Şekerli Pide (görsel)

© lezzetler.com tarif no:34891 • adı:Peynirli Pide • gönderen:kantin • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:19