KABAKLI PİDE (SELANİK)

4 adet soyulup küçük doğranmış selanik kabağı
1 adet yemeklik doğranmış büyük boy soğan
2 adet ince doğranmış yeşil biber
Yarım demet Maydanoz
2 yemek kaşığı yağ
1 tutam tuz, karabiber
1 yemek kaşığı salça
Pide hamuru için:
1 yemek kaşığı maya
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
2 su bardağı un
1 tutam tuz

Kabağı hazırlamak için soğanı ve yeşil biberleri yağda sote edin. Salçayı ekleyip karıştırın. Sırayla kabakları, tuz ve karabiberi ekleyin. Kıyılmış maydanozları da ilave edip altını kapatın. Soğumaya bırakın.
Hamuru hazırlamak için, su ile şekeri karıştırıp üzerine maya serpin. Karıştırmadan sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın. Un ve tuzu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.
Hamur iki katı kabardığında küçük parçalar koparıp lahmacun gibi ama oval pideler açın. Uzerine kabaklı harçtan 2 kaşık koyup iyice yayın bütün hamurları bu şekilde bitirin 200 derece önceden ısınmış fırında 15 dk pişirin.



© lezzetler.com tarif no:117293 • adı:Kabaklı Pide (Selanik) • gönderen:afyon lokumu • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:14