KARADENİZ PİDESİ

Hamur için:
400 gr un, tuz
15 gr yaş maya
Harcı İçin:
100 gr yağlı kıyma
1 demet maydanoz
½ rendelenmiş soğan
1 yemek kaşığı salça
1 adet rendelenmiş domates
Tuz, biber
Hazırlanışı
Hepsini iyice karıştırın
Pidesi İçin:
50 gr ince kesilmiş pastırma
100□er gr küp kesilmiş kavurma
Rende kaşar
Sotelenmiş ıspanak

Un, maya ve su karışımıyla hamuru hazırlayın mayalanmaya bırakın. 1 saat sonra minik 50 gr□lık topaklara bölün. Biraz dinlendikten sonra lahmacunu merdane, pideyi ise elle açmak suretiyle hamurlar açın. Çeşitlendirmek için üzerine isteğe göre malzeme doldurun (pastırmalı kaşarlı, ıspanaklı, kavurmalı vb). Karıştırdığınız harcı lahmacuna el yardımı ile eşit şekilde dağıtın. Kızgın sokak fırınında 400 derece veya evdeki fırınınızda 280 derece ısıda nar gibi pişirin.

© lezzetler.com tarif no:91639 • adı:Karadeniz Pidesi • gönderen:mutfak güzeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:10