KARIŞIK KARADENİZ PİDESİ

1 kilo un
1/2 su bardağı ılık süt
50 gram maya
50 gram tozşeker
50 gram tuz, 50 gram sıvıyağ
İÇİ İÇİN:
250 gram salam, sosis, sucuk
100 gram kasar peyniri rendesi
ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay bardağı ayran

Mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt ile ezelim.
Elediğimiz unun ortasını açıp, içine mayayı ve diğer malzemeleri koyarak yeterince ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekledikten sonra, elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, 10-15 dakika daha dinlendirelim.
Pide hamurunu hazırlayıp, dinlendirdikten sonra, limon büyüklüğünde parçalara ayıralım.
Her bir parçayı elimizle oval şekilde açalım.
Salamları, sosisleri ve sucukları ince ince dilimleyip, karıştırarak, hamurun üzerine arzu ettiğimiz miktarda yayalım.
En üste de rendelediğimiz kaşar peynirinden serpiştirip, kenarlarını 2 parmak genişliğinde katlayalım.
Ayran ile çırptığımız yumurta sarısını hamurun kenarlarına sürüp, fırında pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:74286 • adı:KARIŞIK KARADENİZ PİDESİ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:18