KAYISILL PİDE

10 adet
MALZEME;
Hamur:
250 ml ılık süt,
1 küp yaş maya,
1 çorba kaşığı sıvı bal,
125 g süzme yoğurt,
400 g un,
1 fiske tuz,
100 g tereyağı ya da margarin
Üstü:
1.5 kilo kayısı,
150 g taze krema,
yarım tatlı kaşığı tarçın,
50 g esmer şeker

Sütü maya ve bal ile karıştırın, yoğurdu ve 2 kaşığı un ilave edin. Hamurun üstünü örtün ve yakl. 15 dakika kabarmaya bırakın
Tepsiyi yağlayın. Kabarmış hamuru, kalan un, tuz ve yağ ile yoğurun. Hamurun üstüne bez örtün ve tekrar 15 dakika kabarmaya bırakın.
Arada kayısıları yıkayarak kurulayın, çekirdeklerini çıkartın. Hamuru tekrar yoğurun ve 10 beze ayırın. Bezeleri unlu zemin üstünde, 15 cm çapında açın. Pideleri yeterince ara bırakarak tepsilere dizin.
Fırını 200 dercede ısıtın (gazlı fırın 3). Pidelerin üstüne taze krema sürün, 2 cm eninde kenar bırakın. Kayısıları dizin. Şekeri tarçın ile karıştırın. Şekerli karışımı pidelerin üstüne serpiştirin.
Pideleri yakl. 20 - 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:18476 • adı:KAYISILI PİDE • gönderen:Sıdıka Şendil • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:33