PİDE

www.miele.com.tr

1 Küp Maya (42 gr.)
200?220 ml ılık su veya yağsız süt veya 280 gr. doğal yoğurt
375 gr. Un
1/2 çay kaşığı Tuz
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
Üstüne damlatmak için:
2-3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz ve zeytinyağını 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın. Biraz yoğurun ve bir pide şeklini (.30 cm) verin, elinizle bastırın ve yayın.
Pideyi yağlanmış cam kaseye yayın veya yuvarlak fırın tepsisine yerleştirin, üstüne zeytinyağı sürün ve altın sarısı rengini alıncaya kadar fırında pişirin.

Not: Pideye isterseniz 50 gr. kavrulmuş soğan veya 2 çay kaşığı biberiye veya 40 gr siyah ezilmiş zeytin ve 1 yemek kaşığı çam fıstığı veya 1 çay kaşığı kıyılmış maydanoz ilave edebilirsiniz. Arzu ederseniz pideyi pişirmeden önce üstüne siyah susam taneleri serpebilirsiniz. Pişmiş, ikiye bölünmüş pidenin içi doldurulur. Her iki pide yarısına taze peynir sürün. Pidenin alt parçasına salata yaprakları, domates dilimleri, halka halka kesilmiş soğanları ve salatalık dilimlerini yerleştirin, üst yarısını üstüne kapatın. Bunun yanında cacık (500 gr. rendelenmiş salatalık, 250 gr. doğal yoğurt, 250 gr. ekşi krema, 1 ince ince kesilmiş sarımsak, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve biberi birlikte çırpın) ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:123776 • adı:Pide • gönderen:selimcan • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:03