



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KARIŞIK PİDE

www.sefabdullahusta.com

Hamur için:

1 kg un

20 gram yaş maya

Tuz

Su

Kıymalı iç için:

Yarım kg kıyma

1 adet orta boy soğan

Yarım demet ince kıyılmış maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Peynirli iç için:

4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Sucuklu iç için:

Yarım kangal halka doğranmış sucuk

İspanaklı iç için:

Yarım kg ıspanak

1 adet küçük boy soğan

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Mayayı suda eritin. Un ve tuzu bir kaseye alın. Mayalı suyu ilave edip kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin.

Hamurdan 4 adet portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir hamur parçasını unla birlikte açıp istediğiniz şekli verin.

Kıymalı iç için; kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pul biber kavurun. Ocağın altını kapatmaya yakın ince kıyılmış maydanozu ekleyin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ılınması için bir kenara alın.

İspanaklı iç için, ayıklanmış ve kıyılmış ıspanak, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pul biber harmanlayın. Sıvıyağda kavurduktan sonra ılınmaya bırakın.

Pide hamurunun içine kıymalı, kaşarlı, sucuklu ve ıspanaklı içten birer parça yan yana olacak şekilde yerleştirin. Kalan hamurlar ve iç harçları da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altları ve üstleri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerlerine tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.