



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AK PİDE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ön Hamur için:

160 Gr Un

1 Tatlı Kaşığı Şeker

30 Gr Ekşi Maya

1 Çay Kaşığı Tuz

Bir Miktar Su

Ana Hamur için:

320 Gr Un

2 Adet Orta Boy Patates

2 Çay Kaşığı Tuz

Bir Miktar Su

Bir gece önceden maya diye adlandırılan ön hamur hazırlanır.

Yaş maya şeker ve ılık su ile eritilir.

Un, tuz ve eritilmiş yaş maya el dayanabilecek kadar sıcak su ilavesiyle hamur eli yapışmayacak bir hale gelene kadar yoğrulur.

Hamurun üzerine biraz un serpilip kalın bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında ertesi güne kadar bekletilir.

Ana hamuru hazırlamak için una haşlanmış ve rendelenmiş patates ve tuz eklenip el dayanabilecek kadar sıcak suyla karıştırılır.

Bir gece önceden hazırlanmış olan maya (ön hamur) eklenip hamur özleşene kadar yoğrulur.

Üzerine un serpilerek kalın bir bezle kapatılarak mayalanmaya bırakılır.

Hamur yaklaşık iki katı büyüklüğe eriştiğinde mayalanan hamur alınıp el ile uzun pide şekli verilir.

Unlanmış bir tepsiye yerleştirilir.

Yaklaşık 20-25 dk. son olgunlaşmaya bırakılır.

Süre sonunda kabaran ekmek hamurunun üzerine parmak uçlarıyla hafif bastırılıp 220-240 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dk. pişirilir.

İsteğe göre yumurta sarısı sürülüp susam ve çörekotu serpili bilir.

