



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAKOCA MANCARLI PİDE (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg buğday unu
- 1 kg ıspanak
- 1 kg pazı
- 3 adet kuru soğan
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı su

Derin bir kabin içinde un, tuz ve ılık su kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğurulan hamurun üstüne nemli bir bez serilerek 10-15 dakika dinlendirilir.

Önceden temizlenmiş ıspanak, pazı ve kuru soğan ince ince doğranır. İçine nane, pul biber, tuz, karabiber ve sıvı yağ ilave edilerek iyice karıştırılır.

Dinlendirilmiş hamur mandalina büyüklüğünde pazılara ayrılır. Üstü unlanmış bir zemin üzerinde 30 cm çapında açılarak iç malzemesi konur ve yarım ay şeklinde kenarları iyice bastırılarak kapatılır.

Hazırlanan pideler önceden ısıtılmış teflon veya sac tavada üzeri göz göz oluncaya kadar kızartılır.

Not: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından tescil başvurusu yapılmış, 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

