



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATEŞ PİDESİ (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

10 adet kuru sac yufkası
2 adet çiğ yufka
2 adet haşlanmış patates
250 gr beyaz peynir
350 gr lor
350 gr tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuru yufkalar iyice ıslatılıp üst üste seriliri ve yumuşamaları için üzerleri örtülür. Ufalanan peynir, lor, rendelenmiş patates, karabiber ve tuz ile iyice karıştırılır. Zemini yağlanmış tepsiye, 75-80 cm çığında açılmış çiğ yufka tepsinin kenarlarından taşacak biçimde döşenir. Üzerine bir sac yufkası serilerek hazırlanan harç yayılır, bir kaşıkla eritilmiş tereyağı gezdirilir. 10 yufka için de aynı işlem yapılarak son sac yufkasının üzerine çiğ yufka serilip ilk yufkanın taşan kısımları içeri doğru kapatılır. Közün üzerine sacayağı konulup üstüne tepsi yerleştirilir. Ara sıra altına bakılarak ve tepsiyi sacayağının üzerinde döndürerek altının kızarması beklenir. Altı pişen ateş pidesi daha büyük bir tepsiye ters olarak çevrilir. Küçük tepsinin zemini biraz yağlanarak pidenin pişmemiş tarafı alta gelecek biçimde tepsiye yerleştirilir. Sacayağı kaldırılıp tepsi doğrudan közün üzerine koyulur. Köz ve külün sıcaklığı ile yine tepsiyi döndürerek pidenin altı kızartılır. Dilimlenen pidenin servisi sıcak yapılır. Yanında ayran, çay ya da üzüm hoşafı önerilir.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021