



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ATEŞ PİDESİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

10 adet kuru sac yufka (köy yufkası)

2 adet çiğ yufka

2 adet haşlanmış patates

250 gram beyaz peynir

350 gram lor

350 gram tereyağı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Kuru yufkaları iyice ıslatıp üst üste serin. Yumuşamaları için üzerini örtün. Ufaladığınız peyniri, loru, rendelenmiş patatesi, karabiber ve tuzla iyice karıştırılır. Zeminini yağlanmış tepsiye 75-80 cm çapında açtığınız çiğ yufkayı tepsinin kenarından taşacak biçimde döşeyin. Üzerine bir sac yufkası sererek hazırladığınız harcı yayın. Bir kaşıkla erittiğiniz tereyağını gezdirin. 10 yufka için de aynı işlem yapın. Son sac yufkasının üstüne çiğ yufka sererek ilk yufkanın taşan kısımlarını içeriye doğru kapatın. Közün üzerine sacayağı koyup üstüne tepsiyi yerleştirin. Ara sıra altına bakarak altının kızarmasını bekleyin. Altı pişen ateş pidesini daha büyük bir tepsiye ters olarak çevirin. Küçük tepsinin zeminini biraz yağlayarak pidenin pişmemiş tarafı alta gelecek biçimde tepsiye yerleştirin. Sacayağını kaldırıp tepsiyi doğrudan közün üzerine koyun. Köz ve külün sıcaklığı ile yine tepsiyi döndürerek pidenin altını kızartın. Dilimlediğiniz pideyi sıcak servis yapın. (Yanında ayran, çay ya da üzüm hoşafı önerilir.)

Not: Ateş pidesi, üzeri yağlanarak 160-180 derece ısıda elektrikli fırında 25-30 dakika süreyle de pişirilebilir.