



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYDIN YENİPAZAR PİDESİ

Yenipazar Belediyesi

Ham maddesi hamur veyöreseliç malzemededen oluşan, yerli ustaların tüm hüner ve tecrübelerini katarak hazırladığı eşsiz bir pidedir. Geçmiş tam bilinmemekle birlikte usta çırak ilişkisiyle günümüze kadar gelmiştir. Yakın zamana kadar yöresel lezzet olarak sınırlı kalan ilçemiz pidesi şimdilerde bölgesel hata ülke çapında bir üne kavuşmuştur. Tadılması için önerilen bir lezzet haline gelmiştir.

İlçemizde yapılmakta olan pide çeşitleri kıymalı, kıymalı yumurtalı, kıymalı kaşarlı, yuvarlak, kapalı peynirli, peynirli yumurtalı, kaşarlı ve tahinlidir. Pide çeşitlerimiz arasında yuvarlak adı verilen pide ilçemize özgü bir pide çeşididir. Pidelere; tek, bir buçuk ve çift (double) porsiyon olarak servis edilir. Sadece yuvarlak pide adet olarak servis edilir.

Pide yapımında kullanılan hamurun hazırlanmasında un, su, tuz ve maya kullanılır. Tercih edilen un çeşidi buğday unudur. Yaş hamur mayası kullanılmaktadır. Su, bölgesel Madran memba suyudur. Gerekli malzemelerin karışımıyla elde edilen hamur, pide lezzetinde en önemli unsurların başında gelir. Hazırlama işlemi büyük bir ustalık ve tecrübe gerektirir hazırlanan hamur en az 20 dk. Bekletilmelidir. Kullanım süresi mevsime göre değişir. Yaz aylarında iki saati geçmemek şartıyla hamur yenilenir. Malzeme oranları kullanım ihtiyacına göre değişir. Örneğin; 50 kg una 1 paket maya, 30 litre su, 700 gr tuz olarak hazırlanır.

İç Malzemeler ve Özellikleri:

Kıyma: Dana eti kullanılmaktadır. Dana etinin döş, ön, kol, kaburga kısımları tercih edilir. Et üzerindeki yağla çekilir. Hariçten yağ kanmaz. Etin yağ oram düşükse çember yağı ilave edilir. Otlakta doğal besinlerle yetişmiş dana öncelikli tercihtir. Kıymaya belli oranlarda domates, soğan ve maydanoz dâhil edilir. Tercihe göre sade kıymada kullanılır. Kıymaya ilave edilen malzemeler bıçakla küçük parçalar haline getirilir. Sebze kullanımında öncelik kendi yetiştirdiği ürünlerdir. Yoksa yöresel ürün ya da sera ürünü olarak sıralanır.

Peynir: Ev yapımı köy peyniri kullanılır, inek sütünden yapılan peynir tercih edilir. Alman peynir rendelenerek kullanıma hazır hale getirilir.

Yöresel çökelek (kesik): sütün kestirilmesinden elde edilen ev yapımı çökelektir.

Yumurta: Köy yumurtası kullanılır.

Tahin: Yerli susam tahini kullanılır.

Tereyağı: Ev yapımı tereyağı kullanılır.

Fırın Özellikleri:

Fırınların standart bir ölçüsü yoktur. Ustanın istediği ve işletmenin çalışma kapasitesine göre değişir. Ateş tuğlasından yerli ustalar tarafından yapılır. Fırın çift girişli tek bacalıdır. Bu özelliği sayesinde duman isini önler. Pidenin yapımında nemli bir yer oluşturan fırın sıcaklığını şartlara göre usta belirler.

Odun Özellikleri: Pide yapımında zeytin odunu birinci tercihtir. Nedeni yüksek ısı vermesidir. İkinci tercih olarak seftali odunu kullanılır.

Ürünün Ayırt Edici Özelliği:

Yenipazar pidesinin ayırt edici özelliği damak tadıdır. Bu tat ilçemiz ustalarının eseridir. Ustalar tüm bilgi ve tecrübelerini pide yapımında kullandığı gibi geleceğin ustalarını yetiştirir. Diğer ayırt edici özellik ise kullanılan malzemenin tamamen yöresel ve doğal olmasıdır. Pide çeşitlerimizden yuvarlak kıymalı pide servisinde kullanılan turunçtur. Turunç, bölgemizde yetişen bir nevi acı portakaldır. Acı, mayhoş bir tadı vardır. Usta tavsiyesiyle kıymalı pideler üzerine sıkılır. Eşsiz bir lezzet katar. Ayrıca tüm pide çeşitlerinde hamur elle açılır. Fırın içerisinde bulunan pidenin çevirme işleminin fırın dışına çıkarılmadan yapılması önemli bir püf noktasıdır.



