BAFRA PİDESİ (SAMSUN)

2 su bardağı ılık su
Yarım paket instant kuru maya (11 gramlık paketin yarısı)
Yarım çay kaşığı şeker
4-5 su bardağı un(Kıvama göre daha az veya fazla olabilir)
1 tatlı kaşığı tuz
İçi İçin:
500 gram kıyma
2 adet orta boy soğan
Biraz sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Üzerine:
Tereyağı

Öncelikle iç harcı hazırlayıp soğumaya bırakın. Tencerenin içerisine kıymayı koyarak suyunu çekene kadar kavurun. Soğanları küçük küçük doğrayıp kıymanın üzerine ekleyin ve sıvı yağı ilave edip biraz daha kavurun. Biraz tereyağı da ekledikten sonra baharatları da ilave edip iç harcı soğumaya alabilirsiniz.
Pide hamuruna başlayabilirsiniz. Bir karıştırma kabına unun yarısını alarak üzerine tuz, şeker ve mayayı ekleyin. Ortasını havuz gibi açın ve suyu dökün. Kalan unu da yavaş yavaş ekleyin ve yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Su ve un ölçüsünü hamurun kıvamına göre ayarlayabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle kapatın ve mayalanmaya bırakın.
Hamur iki katı büyüklüğüne ulaşınca artık Bafra pidesini yapmaya başlayabilirsiniz. Hamurdan istediğiniz büyüklükte bezeler alıp uzun ince bir hamur açın.
Hamurun her yerine eşit miktarda kıymalı harcımızdan koyup kenarlarından birleştirerek uzun ince kapalı bir pide yaparak şekil verin.
Önceden ısıttığımız 200 derecedeki fırınımıza koyuyoruz üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra sıcaklığı soğumandan Bafra pidesinin ortası bıçak yardımıyla açın. İçerisine tereyağını parçacıklar halinde ilave edin. Üzerine de tereyağı sürün ve servis edin. Afiyet olsun.

Not: Unu mutlaka eleyin ve hamuru dinlendirin. Fırından çıktıktan sonra tereyağını sürün.

© lezzetler.com tarif no:153274 • adı:Bafra Pidesi (Samsun) • gönderen:KARATAYLI • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:52