



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAFRA PİDESİ

Hamuru için:

3 su bardağı un(300 gram)

1 su bardağı su(200 mililitre)

1 silme çay kaşığı instant maya(4 gram)

1 silme çay kaşığı tuz(5 gram)

İçi için:

300 gram az yağlı dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

4 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için un, su ve mayayı birleşene kadar karıştırıp tezgahın üzerinde ya da derin bir kaptan 5 dakika yoğurun. Tuzu da ekleyip hamur pürüzsüz ve yumuşak bir hal alana kadar yoğurmaya devam edin.

Hamuru hafifçe unladığınız bir kaba alın ve hamuru da unlayıp üzerini örtün. Hamuru mayalanması için 1- 1.5 saat kadar dinlendirin.

Hamur mayalanırken bir tavada kıymayı, tuz ekleyerek kavurun. Kıyma suyunu çekip kahverengi bir hala alınca ocaktan alın.

Kavrulan kıymaya karabiber ve ufak küpler halinde doğradığınız soğanı ekleyip soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alın, havasını bastırarak çıkartın, dört eşit parçaya bölün.

Dıştan içe doğru katlayıp yuvarlayın ve üzerini unladıktan sonra örtüp 45 dakika tezgahda dinlendirin.

Dinlenen hamurları merdane yardımı ile hafifçe unladıktan sonra uzun şekilde açın. Elinizle de arada çekip uzatın ve havalandırarak fazla undan kurtulun.

Açtığınız hamurun ortasına kenarlardan boşluk kalacak şekilde 4 yemek kaşığı kadar kıymalı harçtan koyun. Hamurun kenarlarını yukarıda birleştirip çimdikleyerek sıkıca kapatın. Pideyi kenarlardan çekip dilediğiniz boyuta uzatın.

Fırını 230 derecede fanlı olarak ısıtın.

Pideleri yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye ikişer ikişer yerleştirin ve fırının alttan bir üstteki gözünde 12 dakika pişirin.

Kızaran pideleri çıkar çıkmaz tepside başka bir yere alın ve sıcaklığı her yerine tereyağı sürün.

Lezzeti arttırmak için pidenin üzerini bıçakla kesip içine de ufak parçalar halinde tereyağı bırakıp, dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:160606 • adı:Bafra Pidesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:13