



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAFRA PİDESİ (SAMSUN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 paket instant maya

1 su bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

300 gram az yağlı dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

4 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle hamuru için; Su, maya ve unu bir kapta karıştırın ve 5 dakika kadar yoğurun. Üzerine tuz ekleyin ve hamur pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin. Bir kabin içini hafifçe unlayın ve hamuru da unlayıp kabin içine yerleştirin. Üzerini kapatarak 1 saat kadar mayalandırın.

İç harcı için; Bir tavanın içine kıyma, yağ, tuzu ekleyerek kavurun. Kıyma kahverengi bir hal alana kadar kavurma işlemine devam edin ve ocaktan alın. Kavrulmuş kıymanın içine doğranmış soğan ve karabiber ekleyerek karıştırın. Soğan kavrulmayacak. Ardından soğumaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra hafifçe üzerine bastırın ve 4 eşit parçaya bölün. Ustalar pidenin daha çok uzaması bezelere bölünmüş hamuru bir defa daha dinlendirir. Ama biz evde fırın tepsisine göre yapacağımız için tekrar dinlenmesine gerek yok. Bezeleri unladiktan sonra merdane yardımıyla uzun bir şekilde açın. Arada bir elinizle çekerek uzamasını sağlayın. Hamurun orta kısmına kenarda boşluk kalacak şekilde kıymalı harç ekleyin. Harcı uzunlamasına hamurun üzerine yayın. Hamurun kenarlarını yukarıda birleştirin. Hamurun üzerini çimdikleyerek kapatın. Kenar kısımlarını çekerek uzatabilirsiniz. Yağlı kağıt serili tepsiye, pideleri ikişer ikişer yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında pideleri 12 dakika kadar pişirin. Bafra pidelerini pişer pişmez başka bir kaba alın ve üzerine tereyağı sürün. Dilimleyerek servis edebilirsiniz.



