



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAFRA PİDESİ (SAMSUN)

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

Hamur için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1/2 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı kuru maya

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç Harcı için:

300 gram kıyma

1 adet büyük soğan (ince doğranmış)

2 adet yeşil biber (ince doğranmış)

2 adet domates (kabukları soyulmuş ve küp doğranmış)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı kırmızı biber

1/2 çay kaşığı kimyon

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tereyağı (piştikten sonra üzerine sürmek için)

Derin bir kabın içine ılık suyu ve sütü alın. Maya ve şekeri ekleyip karıştırın. 5-10 dakika bekleyin, maya aktifleşsin.

Unu geniş bir kaba alın ve tuzu ekleyin. Ortasını havuz gibi açıp mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyin.

Tüm malzemeleri karıştırarak yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtüp yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Bir tavada sıvı yağı ısıtın. İnce doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Kıymayı ekleyin ve rengi dönene kadar kavurmaya devam edin.

İnce doğranmış biberleri, doğranmış domatesleri ve baharatları ekleyin. Karışımı iyice pişirin. İç harcı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgaha alın ve tekrar yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye bölün.

Her bir bezeyi oklava veya merdane yardımıyla uzun ince oval şeklinde açın.

İç harcı hamurun ortasına uzunlamasına yayın. Kenarlarını içe doğru kıvrarak pide şekli verin. Uç kısımlarını hafifçe sıkıştırın.

Bir kasede yumurta sarısı, yoğurt ve zeytinyağını karıştırın. Hazırladığınız karışımı pidelerin kenarlarına sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pideleri altın rengi olana kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Pideler fırından çıktıktan hemen sonra üzerine tereyağı sürün ve sıcak servis yapın.

