



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAFRA PİDESİ

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 paket kuru maya (10 g)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç Harç İçin:

- 300 g kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 2 adet domates (kabuğu soyulmuş ve doğranmış)
- 2 adet yeşil biber (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (kenarlarına sürmek için)

Geniş bir karıştırma kabına unu eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın.

Unun ortasına kuru mayayı ve şekerini ekleyin. Ilık suyun yarısını yavaşça ekleyerek maya ve şekerini karıştırın.

Tuz ve zeytinyağını ekleyin. Kalan suyu da azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve yaklaşık 1 saat mayalanması için sıcak bir yerde bekletin.

Kıymayı bir tavaya alın ve orta ateşte kavurmaya başlayın.

Rendelenmiş soğanı, doğranmış domatesleri ve yeşil biberleri ekleyin. Tüm malzemeler iyice pişene kadar kavurun.

Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın. Harcı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgahın üzerine alın ve 4 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı merdane ile uzun ince şekilde açın.

Hazırladığınız iç harcı hamurun ortasına uzunlamasına yerleştirin. İsteğe bağlı olarak rendelenmiş kaşar peyniri de ekleyebilirsiniz.

Hamurun kenarlarını iç harcın üzerine doğru kapatarak pide şekli verin. Kenarları iyice bastırarak kapatın.

Fırını 220°C'ye (430°F) ısıtın.

Hazırladığınız pideleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin.

Kenarlarına zeytinyağı sürün ve üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika, pidelerin kenarları kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan pideleri birkaç dakika dinlendirin.

Dilimleyerek sıcak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:178596 • adı:Bafra Pidesi • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.04.2025 - 07:13