



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAFRA PİDESİ (SAMSUN)

Kenan Pala

Buğday unu 500 gram
Yaş hamur mayası 3 gram
Su 300 mililitre
Tuz 10 gram
Dana kıyma 300 gram
Kuru soğan 1 adet
Karabiber 3 gram

Un, maya, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve elastik kıvama alınca kadar yoğrulur.

Elde edilen hamur 180 gramlık bezelere bölünür.

Bölünen bezeler bez içerisinde doksan dakika dinlendirilir.

Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır.

Kıyma uygun bir tavada kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra içine küçük doğranmış soğan, karabiber ve tuz atılarak iyice karıştırılır.

Hamur el ile yaklaşık bir metre uzunluğunda üç santimetre genişliğinde açılır.

İçerisine harcı konularak enlemesine iki taraftan birleştirmek suretiyle kapatılır.

Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan kara fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarılan pidenin üstünde kalan unlar fırça ile temizlenir.

Pidenin ortası bıçak ile açılarak parçacıklar halinde tereyağı sürülüp dilimlenerek servise hazırlanır.

Not: Bafra pidesi kara fırın denilen özel yapım fırınlarda pelit, meşe ya da gürgen odununun ateşinde pişmektedir. Bafra pidesi, 03.03.2009 tarihi itibarıyla Bafra Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

