



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIÇAK ARASI (KONYA)

Hamuru için:

500 gram un

15 gram yaş maya

2 su bardağı su

Tuz

İçi için:

300 gram dana eti

3 adet domates

3 adet sivri biber

Yarım su bardağı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Eti bıçakla çok incecik kıyın.

Sıvı yağı ve karabiberi ekleyip 8-10 saat buzdolabında dinlendirin.

Pideyi yapacağınız zaman domatesleri ve biberleri çekirdeklerini ayıklayıp minik küpler halinde doğrayın.

Domates ve biberi kıymaya ilave edip harcı kenara alın.

Hamur için mayayı suda eritin.

Unu ve tuzu karıştırıp mayalı suyla birlikte yoğurun.

Pürüzsüz bir kıvama gelene kadar yoğurduğunuz hamuru 8 bezeye ayırıp nemi bir örtünün altında 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alıp merdane yardımıyla ince uzun açın.

Etlili harcı hamurun üzerine elinizle yayıp kenarlarını 1 parmak kalınlığında içeri doğru kıvrın.

Fırını 200 dereceye ısıtıp hazırladığınız pideleri fırına verin.

20 dakika pişirdiğiniz bıçak arası pideleri fırından çıkarınca kenarlarına tereyağı sürün.

Sıcak servis edin.

