



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZDOĞAN PİDESİ (AYDIN)

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 yemek kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç harcı için (kıymalı):

300 gram kıyma

1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

1 adet yeşil biber (doğranmış)

1 domates (rendelenmiş)

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Bir karıştırma kabına unu eleyin ve ortasını havuz gibi açın. Tuz, şeker ve kuru mayayı ekleyin. Yavaş yavaş ılık suyu ve zeytinyağını ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru streç filmle kapatıp ılık bir ortamda 30-40 dakika mayalanmaya bırakın.

Bir tavada kıymayı kavurun. Doğranmış soğan ve biberi ekleyip soteleyin. Rendelenmiş domatesi ve baharatları ilave edin. Karışımı birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın.

Mayalanan hamuru eşit parçalara ayırın. Her bir parçayı ince uzun şekilde açın. Ortasına iç harcı yayın ve kenarlarını hafifçe kıvrarak pide şekli verin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pideleri 15-20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Çıkardıktan sonra kenarlarına tereyağı sürerek servis yapın.

Yanında bir kase yoğurt ya da çoban salatayla birlikte sunarak Ege'nin tazeliğini sofranıza taşıyabilirsiniz.

Not: Aydın'ın Bozdoğan ilçesine özgü Bozdoğan pidesi, Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaret belgesiyle tescillendi.

