



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CANTIK (BURSA)

1 su bardağı ılık süt  
2 su bardağı ılık su  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket instant kuru maya  
1 yumurta beyazı (Sarısı üstüne)  
7-8 su bardağı un  
Üzerindeki harç için:  
300-400 gr kıyma  
2-3 adet yeşil biber  
1-2 adet kırmızı biber  
1 büyük soğan  
2-3 diş sarımsak  
2 büyük kabağı soyulmuş domates  
1 tutam maydanoz  
Tuz, karabiber, pul biber, toz biber, kekik  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı ( 3-4 damla su ilavesi yaparsanız daha parlak oluyor )

Karıştırma kabının içine kıymayı koyup kalan malzemeleri rondodan geçirip üzerine ekliyoruz. Baharatı da ilave ettikten sonra harcımız hazır demektir.  
Ilık süt ılık su, şeker ve mayayı yoğurma kabına alıp karıştırıp 5dk bekletin.  
Sonra sıvı malzemeleri ekleyip karıştırın.  
Ardından unu yavaş yavaş ekleyip en az 5 dk yoğurun.  
Yumuşak ve ele yapışan bir hamur elde edilecek.  
Sonra üzerini kapatıp 1 saat dinlendirin hamur iki katına çıkınca iki yoğurup maya kokusunu çıkarın.  
Elinizi hafif yağlayarak hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alarak tepsiye dizin.  
Aralıklı bir şekilde ben 5 adet dizin.  
Bu hamurdan bu ebatlarda toplam 14 adet pide çıkıyor.  
Hamurların ortasını bastırarak inceltin  
Hazırladığımız harçtan pidelerin ortasına bolca koyup yayın.  
10-15 dk tepside dinlendirip yumurta sarısını sürdükten sonra 190° inceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



---

© lezzetler.com tarif no:153600 • adı:Cantık (Bursa) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:39