



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANTIK PİDE (BURSA)

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

Hamuru için:

- 5 su bardağı un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı silme tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta beyazı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Kıymalı harç için:
- 300 gram kıyma
- 2 adet soğan
- 6 adet biber
- 1 adet kapya biber
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım yemek kaşığı kekik
- Hamur kenarları için:
- 1 adet yumurta sarısı

Öncelikle küçük bir kabın içerisine maya, ılık su, toz şeker ve sütü ekleyerek karıştırın. Karışımın üzerini kapatın ve mayanın aktifleşmesi için 5-10 dakika bekletin. Aynı kaba sıvı yağ, yumurta akı ve tuzu ekleyin. Bütün sıvı malzemeleri karıştırın. Geniş bir kabın içerisine unu aktarın ve ortasını havuz şeklinde açın. Unun ortasına sıvı karışımı ekleyin. Hamuru iyice yoğurun. Üzerini streç filmle örtün ve 1 saat dinlendirin.

İç harcı için; bir kaptaki kıyma, soğan, yeşil biber, kırmızı biber, domates, tuz, karabiber ve kimyonu güzelce karıştırın. Kıymalı harç için gereken malzemeleri doğradıktan sonra bir kaptaki harmanlayın. Hamur mayalandığında portakal büyüklüğünde parçalar ayırın. Unlanmış mutfak tezgahında hamuru yuvarlayın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Hamurları birbirine yapışmayacak şekilde tepsiye dizin. Hamur bezelerini elinizle bastırarak açın. Kenarlarının yüksek kalmasına özen gösterin. Açtığınız hamurların ortasına kıymalı harç koyun. Fırçayla yumurta sarısını hamurun kenarlarına sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında yaklaşık 15- 20 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra oda sıcaklığında dinlendirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:176939 • adi:Cantik Pide (Bursa) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:57