



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇARŞAMBA PİDESİ (SAMSUN)

Kenan Pala

Buğday unu 500 gram  
Yaş hamur mayası 3 gram  
Su 300 mililitre  
Şeker 3 gram  
Tuz 10 gram  
Dana kıyma 450 gram  
Kuru soğan 1 adet  
Sıvıyağ 50 mililitre

Un, maya, şeker, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir.  
Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve kıvama alıncaya kadar yoğrulur.  
Elde edilen hamur 145 gramlık bezelere bölünür.  
Bölünen bezeler bez içerisinde otuz dakika dinlendirilir.  
Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Kıyma ve kuru soğan uygun bir tavada yağda kavrulur ve pişirilir.  
Hamur el ile yaklaşık altmış beş-yetmiş santimetre uzunluğunda ve on- on iki santimetre genişliğinde açılır.  
İçerisine harcı konularak enlemesine iki taraftan olmak suretiyle tamamen kapatılır.  
Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir.  
Fırından çıkarılan pide yağlanıp dilimlenerek servise hazırlanır.

Not: Çarşamba pidesi, Çarşamba Ticaret Borsası tarafından 21.03.2018 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

