



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞİTLİ EV PİDELERİ

Oktay Usta

5 Su bardağı un (isterseniz tam buğday unu kullanabilirsiniz)
1 paket kuru maya
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ılık su
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı margarin (eritilmiş ve soğutulmuş)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Tavuklu harc için:
1 adet tavuk göğsü
1 adet kuru soğan
1 adet domates
5 adet yeşilbiber
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
karabiber
kekik

Harcın hazırlanışı: Minik doğranmış tavuk etinin üzerine; ince doğranmış soğan, domates, yeşilbiber, salça, sıvı yağ, tuz, karabiber ve kekiği koyup bir güzel karıştırıyoruz. Açılmış olan hamurların üzerine paylaşıyoruz. Bir karıştırma kabına mayayı, ılık sütü, ılık suyu, sıvı yağı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıyoruz. Eritilmiş margarin veya tereyağını koyuyoruz. Bir daha karıştırıyoruz. Üzerine unu döküyoruz, tuzu, şekeri ilave edip elimizle karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkarıyoruz. Hazırlamış olduğumuz hamuru 10 bezeye bölüp yuvarlıyoruz. Tezgaha ve hamura un serpip merdaneyle 1,5 karış boyunda, yarım karış eninde açıyoruz, yağlanmış fırın tepsisine alıp üzerine tavuklu harcı döküp, yayıyoruz veya elimizle kenarlarını, enine bölümün kenarlarından başlayıp kapatıyoruz. Bütün hamura bu işlemi uyguluyoruz. İsterseniz yuvarlak açıp çanak şeklinde yapabilirsiniz. Tepsimizi doldurduktan sonra 10 dk. mayalanması için bekletiyoruz, sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra pidelerimizin üzerine tereyağı veya zeytinyağı sürüyoruz. Dilim dilim kesip, servis yapıyoruz.

Not: İsterseniz ıspanaklı, pırasalı, peynirli ya da karışık harda da yapabilirsiniz.