ÇITIR PİDE ÜSTÜNDE HÜNKAR BEĞENDİ

Pide Hamuru için:
5 Su Bardağı Buğday Unu (500g)
3 Çay Kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
3 Çay Bardağı Su (300ml)
2 Çay Kaşığı Tuz
Beğendi için:
4 Su Bardağı Közlenmiş Patlıcan
4 Yemek Kaşığı Tereyağı (60g)
4 Yemek Kaşığı Buğday Unu (55-60g)
2 Su Bardağı Süt (400ml)
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
Et için:
1 Kg Kuzu Eti (Kuşbaşı)
2 Diş Sarımsak (Rendelenmiş)
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
Tuz ve Karabiber

Büyükçe bir karıştırma kabına unu eleyerek aktarın.
Üzerine diğer tüm malzemeyi aktarıp, 10-12 dakika iyice yoğurun.
Hamurun mayalanması için üzerini örtüp, 40 dakika bekletin.
Fırınınızı önceden 200OC ayarlayıp ısıtın.
Mayalanan hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, her bir parçayı merdane yardımı ile çok ince açın.
Açtığınız hamurların üzerini örtüp, mayalanması için 10 dakika bekletin.
Çok fazla kabarmadan pişirme kağıdı serili ve un serpiştirilmiş tepsilere dizip, 10-12 dakika pişirin.
Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğutun.
Pideler soğurken, bir tavada un ve tereyağını iyice kavurun. Kahverengileşince üzerine süt ve diğer malzemeleri ekleyip, karıştırarak kıvamını alıncaya dek 10-12 dakika pişirin.
Başka bir tavada sarımsağı zeytinyağı ile kavurup üzerine et ve baharatları ekleyip, pişirin.
Tabaklara 2 kat pide yerleştirip, üzerine beğendi ve et ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121305 • adı:Çıtır Pide Üstünde Hünkar Beğendi • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:15