



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ TAZE NANELİ MİNİ PİDE

150 Gr Sana Klasik
750 gr çökelek
3 Adet kuru soğan
1 Tutam taze nane
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı kuru maya
1 Kg. un
1 Tatlı Kaşığı pul biber

YOĞURMA KABINIZA UNUNUZU ALIN.ORTASINI HAVUZ ŞEKLİNDE AÇIN.TUZ VE MAYAYI ORTASINA DÖKÜN.SERT SAYILABİLECEK BİR KIVAMA GELİNCEYE KADAR ILIK SU EKLEYİN.YOĞURDUĞUNUZ HAMURUN AĞZINI VE ÜSTÜNÜ KAPATARAK YARIM SAAT DİNLENDİRİN.AYRI BİR TAVADA KURU SOĞANINIZI İNCECİK DOĞRAYIN VE 2 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE KAVURUN.PUL BİBER,TUZ VE KARABİBER KATARAK TATLANDIRIN.SOĞUYAN SOĞANI ÇÖKELEKLE BİRLEŞTİRİP KARIŞTIRIN.İÇİNE TAZE NANENİZİ İNCECİK DOĞRAYIP EKLEYİN.TÜM MALZEMEYİ HARMANLAYIN.HAMURUNUZDAN MİNİK BİR PARÇA KOPARIN. YAĞLI ELİNİZLE UZUN VE İNCE AÇIN.ÇÖKELEKLİ İÇİNİZİ AÇTIĞINIZ HAMURUN ÜZERİNE SERİP YANLARINI KIVIRIN. YAĞLANMIŞ FIRIN TEPSİSİNE DİZİN.ÖNCEDEN ISITILMIŞ VE 200 DERECEYE AYARLANMIŞ FIRINDA KIZARTIN. SICAK PİDELERİ KALAN SANA KLASİK MARGARİNLE YAĞLAYIP SICAK SERVİS YAPIN.