



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE TAVUKLU KIR PİDESİ

1 ay bardağı eritilmiş margarin
1 ay bardağı ayçiçek yağı
2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı ayrılacak)
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ılık yoğurt
Tuz
Aldığı kadar un
250 gr tavuk eti
3 haşlanmış enginar
50 gram margarin
1 tane soğan
1 tane domates
1 tane sivri biber
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Tavuk etlerini, enginarı ve domatesi küp şeklinde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp sana margarinle pembeşinceye kadar kavurun. Etleri ekleyip birkaç dakika yüksek ateşte soteleyin. Domates ve ince doğranmış biberi ilave ederek etler yumuşayınca kadar pişirin. Enginarları, tuz ve baharatları ekleyerek birkaç dakika daha pişirin. Soğumaya bırakın. sana yağı ayçiçek yağı, tuz, 1 yumurta, 1 yumurtanın akı ve yoğurdu bir kaptay iyice karıştırın. Biraz un eleyin, kabartma tozunu ilave edin ve yoğurun. Kalan unu azar azar ve eleyerek ekleyin. Sert olmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filmle sarıp 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp merdaneyle aın. Tavuklu harçtan hamurun ortasına uzunlamasına yerleştirin ve kenarlardan katlayarak pide şekli verin. Kenarlarına 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı eklenmiş yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca pidelerin kenarlarına sanayağı sürün. Sıcak ya da ılık servis yapın