



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EREĞLİ PİDESİ (ZONGULDAK)

Yarım kg kıyma (ya da kuşbaşı et)
100 gram domates
50 gram soğan
50 gram sivri biber
Tuz
Karabiber
Su
Hamuru için:
Yarım kg tam buğday unu
10 gram kuru maya
Şeker
Tuz
Ilık su
Üzeri için:
Eritilmiş tereyağı

Un, maya, tuz, şeker geniş bir kaseye alınarak ılık su ile yumuşak bir hamur hazırlayınız. Üzerini örterek 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakınız. Kıymayı bir kaba alınız, soğan ve domatesleri rendeleyiniz, sivri biberleri ince doğrayarak ilave ediniz. Tuz ve karabiber eklendikten sonra su ile inceltirek, karıştırınız. Mayalanan hamuru unlanan zemine alarak mandalina büyüklüğünde bezelere ayırınız. Bezeyi oklava ile oval şekil vererek ince açınız. Kenarlarından 2 cm boş bırakarak iç malzemedan yayınız. Kenar kısımları içe katlayarak uç kısımlarına şekil veriniz. Fırın tepsisine alınız ve önceden 180 dercede ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pidenin kenarları hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Tepsiden alınan pidelerin kenarlarına tereyağ sürüp 5 dakika daha fırında bekletiniz.

