



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ PİDE

Sinem Kocabaş

300 gram mısır unu  
200 gram esmer buğday unu  
1 tatlı kaşığı maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 bardak ılık su  
İç harcı için:  
½ kilo fasulye  
4 adet soğan  
2 baş sarımsak  
2 tatlı kaşığı öğütülmüş kuru nane  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çorba kaşığı salça  
1 fincan zeytinyağı

Zeytinyağı tencereye dökülür. Soğanlar ince ince doğranarak yağa ilave edilir, pembeleşinceye kadar beklenir. 1 kaşık salça eklenir, soğanla karıştırılır. Fasulye ilave edilir. Tuzunu da ilave ederek iyice kavrulması beklenir. Kavrulduktan sonra soğumaya bırakılır. Pidenin hazırlanışı: 1 tatlı kaşığı kuru maya, 300 gram mısır unu, 200 gram esmer buğday unu, tuz ve su bir kaba koyulur. Ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğrulur. Kabarması için 1 saat dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenmiş hamur iki eşit parçaya ayrılır. Yağlanmış tepsiye bir yarısı ince bir tabaka şeklinde serilir. Soğuyan harcımız yaydığımız hamurun üzerine ince bir tabaka halinde yayılır. Sarımsaklar ince ince doğranır. Kuru nane, karabiber ve sarımsak iç harcın üzerine her yerine eşit olacak şekilde serpilir. Kalan hamurun yarısı da harcın üzerine ince bir tabaka halinde kapatılır. Önceden ısınmış 180 derece fırına sürülür. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Çıkınca kare kare kesilerek servis yapılır.

