HÜNKAR PİDESİ

Süleyman Keskin

2 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz
3 Tatlı Kaşığı Şeker
1 Adet Yumurtanın Sarısı
4 Adet Patlıcan
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Un
1 Su Bardağı Süt
1 Avuç Kaşar Peyniri Rendesi
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çay Bardağı Su
1 Adet Domates
1/2 Adet Çarliston Biber
1 Su Bardağı Haşlanmış Tavuk

Bir kaba unu dökelim. Ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu ve yaş mayayı koyup yaş mayanın çözülmesini bekleyelim. Ardından tuzu, şekeri ve yumurta sarısını da katarak yoğuralım. İki saat kadar bekletelim. (Bir gece dinlendirilebilirse hamur daha kıvamlı olacaktır). Ardından hamuru 6 eşit parçaya bölelim, yuvarlayalım. Her parçayı elimizde bastırarak açalım ve pide şekline getirelim. Kenarlarını kıvıralım. Hamurları yağlı kağıt serilmiş tepsiye koyup 30 saniye kadar kabarmasını bekleyelim. Ardından fırından çıkarıp hazırlamış olduğumuz iç malzemeyi yerleştirelim.
İç malzeme için patlıcanları közleyelim. Kabuklarını çıkarıp robota koyalım ve çekelim. Bir tencerede zeytinyağı ile unu kavuralım. Sütü yavaş yavaş katarak puding kıvamına gelene kadar pişirelim. Robotta çektiğimiz patlıcanları ve tuzunu katalım. Bu sosu pide hamurlarının içine dökelim. Rendelenmiş kaşarı üzerine yayalım. Ardından tavuklu domates sosu hazırlamak için salçayı suyla karıştıralım. Domatesi rendeleyip salçaya katalım. Haşlanmış tavukları ve ince doğranmış çarliston biberi de bu sosa ilave edelim. Bu sosu, hünkar sosunun üzerine uzunlamasına yayalım. Ardından pideleri tekrar fırına atıp (250-300 derecede) 20-25 dakika pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:82497 • adı:Hünkar Pidesi • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:46