KAĞIT PİDE (TRABZON)

1 paket yaş maya
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harç için:
Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Üzeri için:
Tereyağı

Ilık su mayayla karıştırılır. Tuz ve un ekleyerek kulak memesi kıvamında hamur yapılır. 1 saat dinlendirilir. (Lahmacun gibi) İnce kıyılmış soğan, maydanoz ve diğer malzemeler yoğurur gibi karıştırılır. Dinlenen hamur 8 parçaya ayrılır. Her parça oval olarak ve ince şekide merdaneyle açılır. Yüzeyine kıymalı harç yayılır. 200 derece fırında 10 dakika pişirilir. Çıkınca tereyağı sürülür. Tekrar fırına verilir. Kenarları kızarana kadar pişirilir.

ML® Yağlı Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30959 • adı:Kağıt Pide (Trabzon) • gönderen:arefe • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:29