



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI KAVURMALI PİDE

Oktay Usta

4 su bardağı un
1 su bardağı tam buğday unu
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar ılık su
İç harcı için:
400 gr. kavrulmuş et
3 adet kuru soğan
3 adet sivribiber
1 çorba kaşığı salça
tuz
karabiber
kekik
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı kaşar peyniri

Karıştırma kabına normal unu, tam buğday ununu, kuru mayayı, tuzu koyup hepsini kanştırdıktan sonra, ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz ve 3 dk. kadar tezgah üzerinde yoğurup, 5 dk. dinlendiriyoruz. 10 adet bezeye bölüp, yuvarlayıp merdane yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde veya istediğimiz ebatlarda açıyoruz.

Pidenin harcının hazırlanışı: Ocağın üzerine tavayı koyup, sıvı yağı ilave edip, minik doğranmış kuzu etini alıp kavuruyoruz. Et suyunu bırakırsa, çekene kadar kaynatıyoruz. Kavrulmaya başlayınca üzerine iri, yemeklik, doğranmış kuru soğanları, doğranmış biberleri ilave edip 5 dk. daha kavurunca; salçayı, tuzu, karabiberi, kekiği koyup az daha kavurup, ocaktan alıp, soğumaya bırakıyoruz.

Yağlanmış fırın tepsisine hamurlarımızı alıp, kavurma harcından tüm hamurlara yetecek şekilde paylaştırıp, üzerlerine yayıyoruz. Bir ucundan başlayıp kenarlarını içe doğru kıvrıyoruz. 5 dk. ılık ortamda bekletip önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz. Pişerken yine de kontrol sizde olmalı.

Not: Pideyi hazırlarken önce, iç harcını hazırlamınızı öneriyoruz. İsterseniz, soğan ve diğer malzemeleri ilave ederek, hazır kavurma et kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.03.2024

