



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KASTAMONU KIR PİDESİ

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru İçin:

1 kg. Un

40 gr. Tuz

20 gr. Şeker

50 gr. Yaş Maya

Aldığı Kadar Su

İçi İçin:

400 gr. Dana Kıyma (Orta Yağlı)

800 gr. (4 Büyük Boy) Kuru Soğan

1 Tutam Tuz

1 Tutam Karabiber

Un bir teknede tuz, şeker, maya ve aldığı kadar su ilave edilerek yoğurulur ve kabarana dek dinlenmeye bırakılır.

Soğanlar çok ince kıyılır. Ayrı bir tavaya konulur.

Soğanların üzerine bir parmak aşacak kadar su ilave edilir.

Su çekene dek soğanlar pişirilir.

Daha sonra pişen soğanların üzerine kıyma ilave edilir ve 15-20 dakika kadar pişirilir.

Ocaktan alınmadan önce tuz ve karabiber eklenir ve bir dakika daha karıştırılarak pişirilir.

Kabaran hamurdan her biri 120 gr ağırlığında 10 pözü elde edilir.

Her bir pözü daha sonra mermer bir tezgâh üzerinde el ile 10 cm çapında bir daire büyüklüğünde açılır.

Daire biçiminde açılmış hamurun içine 1 çorba kaşığı silme iç (kıyma, peynir veya patates) konur ve içe doğru kapatılır.

İç konmuş kapalı hamur iki avuç içi ile sıkılarak uzun bir biçim kazandırılır.

Uzatılan pide hamurları pişirme tavasına sıralanır ve burada 20 dakika kadar daha dinlendirilir.

Pişirme tavasında dinlenen pide hamurlarının üzerine bir fırça ile hafif şekerli su sürülür.

Kızarması için üzerine şekerli su sürülmüş pide hamurları 210 ºC ısıtılmış fırına sürülür.

Yaklaşık 20 dakika pişirilen pideler kehribar rengi alır almaz fırından çıkarılarak tezgâha alınır.

İsteğe göre üzerine sıvı yağ ya da tereyağı sürülen pideler kesilerek tabaklara konur ve sıcak servis yapılır.

Not: Cahit Keloğlu 1960'lı yılların başında İstanbul'un Karaköy semtinde pide fırını işleten Arnavut kökenli bir ustanın yanında çalışırken, Pazarcık Pidesi adıyla anılan bu lezzeti yapmayı öğrenir. Daha sonra 1963 yılında Kastamonu'ya gelerek açmış olduğu işyerinde bu pideyi yapıp sunmaya başlar. Bu olay aynı zamanda Kastamonu Halkı'nın Pazarcık Pidesi ile tanışmasına da yol açan süreci de başlatmış olur. Türkiye'de fast food'un atası sayılabilecek bu lezzet gerek kolay hazırlanma biçimi, gerekse de ekonomik satış bedeli nedeniyle bir anda tüm Türkiye'de hazırlanıp sunulmaya başlanmış ve zamanla Kastamonu Kır Pidesi adını almıştır.



© lezzetler.com tarif no:150214 • adi:Kastamonu Kır Pidesi • gönderen:pandemir • indirme tarihi:11.04.2025 - 12:33