



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PEYNİRLİ AÇIK PİDE

1.5 su bardağı un
125 gram soğuk tereyağı
1 tutam tuz
60 ml soğuk su
Harç için:
200 gram kavurma
Yüzer gram lor, dil, kaşar ve beyaz peynir
20 adet ince doğranmış ada çayı
1 çay kaşığı zerdeçal
BİRER çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
Tuz

Harç için malzemenin hepsini bir kasede karıştırın. Hamur için un, tereyağı ve tuzu mutfak robotunun hamur aparatıyla bulgur gibi olana kadar çekin. Su ekleyip, sert kıvamlı bir hamur elde edin. Gerekirse damla damla su ekleyin. Hamuru buzdolabı poşetine alıp, buzdolabında 30 dakika bekletin. Unlu zeminde büyükçe bir daire halinde açın. Yaklaşık 35 cm çapında. Fırın tepsisine yerleştirip, buzdolabında 30 dakika bekletin. Buzdolabından alıp, 5-10 dakika dinlendirin. Harcı hamurun kenarlarından 3 cm boşluk kalacak şekilde ortaya yerleştirin. Kenarlarını kabaca kıvrın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

