



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI YUMUŞAK PİDE

<https://www.sabah.com.tr>

1 kg etten yapılan kavurma

1/2 çay bardağı sıvı yağ

Hamuru için:

1,5 su bardağı süt

1 şişe maden suyu

1 paket kuru maya

2 çorba kaşığı toz şeker

Aldığı kadar un, tuz

Kabı Yağlamak için:

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam veya çörekotu

Hamur için un hariç tüm malzemeyi bir kaba alıp karıştırın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesi kıvamında ve hafifçe ele yapışan bir hamur elde edene dek yoğurun. Daha sonra sıvı yağ ile yağladığınız bir kaba alın. Üzerini streç filmle kapatıp hamur iki katı büyüklüğe erişene dek mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru 5 parçaya bölün. Her parçayı sıvı yağ ve merdane yardımı ile elips şeklinde açın. Hamurların ortasına 4-5 çorba kaşığı kavurma koyup önce rulo şeklinde sarın. Sonra ön ve arka kısımlarını kapatın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerine ince bir bez örtüp 2530 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Hamurlar kabardıktan sonra üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri iyice kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

