KIR PİDESİ

1 kg un
50 g maya
50 g tozşeker
50 g tuz
50 g sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için;
150 g AYTAÇ KLASİK SUCUK (dilimlenmiş)
6 adet AYTAÇ KLASİK SOSİS(dilimlenmiş)
2 su bardağı mozzarella peyniri rendesi
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay bardağı ayran

1 Unu eleyip, içine kalan malzemeyi ve yeterince ılık suyu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.
2 Hamuru ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalandırdıktan sonra, limon büyüklüğünde bezelere ayırarak bir süre daha dinlendirin.
3 Her bir bezeyi elimiz ile oval şekilde açın.
4 Ortasına mozzarella peyniri serpiştirin.
5 Dilimlenmiş AYTAÇ KLASİK SUCUK ve AYTAÇ KLASİK SOSİSleri ekleyin. Hamurun kenarlarını iç malzemesi gözükmeyecek şekilde üstten birleştirerek kapatın.
6 Hazırladığımız pidelerin üzerine ayran ile çırptığımız yumurta sarısı sürüp, önceden190 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:113905 • adı:Kır Pidesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2025 - 13:50