# KÖFTELİ PİDE

https://www.aksam.com.tr

Pide Hamuru İçin:
3 Su Bardağı Un
1 Paket Kuru Maya
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
Tuz
Ilık Su
Köftesi İçin:
200 Gram Dana Kıyma
3 Adet Çeri Domates
1 Adet Mor Soğan
2 Dal Taze Biberiye
1 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Pul Biber
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 Kuru Soğan
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
50 Gram Taze Kaşar
1 Yemek Kaşığı Yer Fıstığı
12 Adet Yeşil Zeytin

Mayayı ılık suyla eritiyoruz. Yoğurma kabına un, toz şeker, tuz ve mayalı su karışımını ekliyoruz. Yavaş yavaş su ekleyerek pürüzsüz bir hamur haline getiriyoruz. Üzerini streç filmle kapatarak yaklaşık 10 dk mayalanmasını sağlıyoruz.
Kıymaya, sarımsak, kimyon, pul biber, kırmızı toz biber, rendelenmiş kuru soğan, karabiber ve tuz ekleyerek yoğuruyoruz. Mayalanmış hamuru merdane yardımıyla açıyoruz. Açılan hamurumuzun üzerine misket şeklinde yuvarladığımız köfteleri ekliyoruz. Daha sonra domates, mor soğan, yeşil zeytin, fıstık, biberiye, rendelenmiş kaşar peyniri ve zeytinyağı ekleyerek 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:157333 • adı:Köfteli Pide • gönderen:Doctor • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:26