



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞBAŞILI KARADENİZ PİDESİ

1 kilo un
1/2 su bardağı ılık süt
50 gram maya
50 gram tozşeker
50 gram tuz, 50 gram sıvıyağ
İçi için:
1/2 kilo kuşbaşı kuzu eti
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1/2 çay bardağı ayran

Mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt ile ezelim.

Elediğimiz unun ortasını açıp, içine mayayı ve diğer malzemeleri koyarak yeterince ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekledikten sonra, elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, 10-15 dakika daha dinlendirelim.

Pide hamurunu hazırlayıp dinlendirdikten sonra, limon büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Her bir parçayı oval şekilde açalım.

Kuzu etini mümkün olduğu kadar küçük doğrayıp, arzu ettiğimiz miktarda hamurun üzerine yayalım.

Hamurun kenarlarını 2 parmak genişliğinde ortaya doğru katlayalım.

Ayran ile çırtığımız yumurta sarısını hamurun kenarlarına sürüp, fırında pişirelim.

