



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KUŞBAŞILI MANTARLI PİDE

- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağı ılık su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- İç için:
- 200 gram kuşbaşı et
- 200 gram mantar (isteğe bağlı olarak çeşitli mantarları karıştırabilirsiniz)
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- Tuz ve karabiber (zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yumurta (çırpılmış)

Hamur için unu bir karıştırma kabına alın. Ortasını havuz gibi açın. Kuru mayayı, şekerini ve tuzu ortadaki havuza ekleyin. Ilık suyu da ekleyip karıştırın ve mayanın aktive olmasını bekleyin. Maya kabardıktan sonra zeytinyağını ekleyin ve yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru üzerini örtüp, ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın. İç malzeme için, sıvı yağı bir tavada ısıtın. Doğranmış soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Kuşbaşı etleri ekleyin ve etler suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte pişirin. Mantarları ekleyin ve mantarlar suyunu salıp çekene kadar pişirin. Sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı, un serpilmiş bir yüzeyde açmak için merdane yardımıyla açın. İnce bir yufka şekli elde edin. Açtığınız yufkaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Hazırladığınız iç malzemeyi yufkaların üzerine paylaşın. Kenarlardan başlayarak yufkaları kıvrarak pide şeklini verin. Üzeri için yoğurt, sıvı yağ ve çırpılmış yumurtayı karıştırın. Karışımı pidelerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 15-20 dakika). Sıcak servis yapın ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:175138 • adı:Kuşbaşı Mantarlı Pide • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:28