KUŞBAŞI ETLİ PİDE

Pide hamuru için:
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık su
500 g un
Tuz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
250 g kuşbaşı kuzu eti
2 domates
1 tatlı kaşığı biberiye
Tuz
Karabiber
Süsü için:
Taze biberiye

Pide hamuru için, mayayı ılık suyla ezip kabarıncaya kadar bekletin. Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Mayalı su ve tuzu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp iki misli kabarıncaya kadar bekletin. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Küp doğradığınız soğan ve kuşbaşı etleri kavurun. Et suyunu çekince küp doğradığınız domates, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. üzerine sıcak suyu ekleyip kapağını kapatın ve etler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Her birine pide şekli verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine etli karışımı yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Taze biberiye dalları ile süsleyin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129197 • adı:Kuşbaşı Etli Pide • gönderen:hat • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:11