



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANCARLI PİDE (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Gazayağı/Pazı/Ilıştıra 1 kilogram

Soğan 1 adet

Sıvı yağ 1 çay bardağı

Karabiber 1 çay kaşığı

Pul biber 1 çay kaşığı

Tuz 1 çay kaşığı

Çiğce 1 çay bardağı

Hamuru için:

Un 1 kilogram

Maya 1 tane

Tuz 1 yemek kaşığı

Su 1 su bardağı

Öncelikle 1 kilogram un, 1 tane maya, 1 yemek kaşığı tuz ve 1 su bardağı su, hamur haline gelinceye dek yoğrulur, 1 saat kadar mayalanır.

Hazırlanan hamur, küçük bezeler halinde ayrılır ve çok büyük olmayacak şekilde oklavayla açılır.

İçlerine mancar, çiğce, soğan, sıvı yağ, karabiber, pul biber ve tuz karışımından hazırlanan iç koyulur.

Ağızları kapatıldıktan sonra tepsiye dizilir ve fırına verilir. 45 dk. ile 1 saat arası piştikten sonra servise hazır hale gelir.

