



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KARADENİZ PİDESİ

Emine Beder

1 yumurta
4 su bardağı un
1 su bardağı + 1,5 çay bardağı su
1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)
1 çorba kaşığı şeker
1 yumurta sarısı
tuz
İçerik:
1/2 kg mantar
1/4 limon suyu
tuz karabiber
150 gr kaşar veya dil peyniri

Ilık suyun içine mayayı ve şekerini ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sıvıyı, yumurtayı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek ılık bir ortamda hamur 2 misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp unlanmış bir zeminde 3 mm kalınlığında uzunlamasına açalım. Haşlanmış mantarları üzerine yayarak hamur kenarlarını üste doğru çevirip pide şeklini verelim. Hamur kenarlarına yumurta sarısı sürüp üzerine kaşar rendesi serpererek ısıtılmış 190° ısırlı fırında pidelerin üzeri pembeleşene kadar pişirip tereyağı sürerek servis yapalım.

