



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATESLİ PİDE

Harç için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 500 gram haşlanmış patates
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 tutam muskat
- 2 diş ince doğranmış sarımsak
- 400 gram ince doğranmış mantar
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet ince kıyılmış taze soğan

Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 150 ml ılık su
- 2 yemek zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tutam tuz

Üzeri için:

- 1 adet yumurtanın sarısı
- Üçer dal taze kekik ve biberiye
- 1 yemek kaşığı çörekotu

Hamur için un dışında kalan malzemeyi geniş bir kaba alıp çatal yardımıyla karıştırın. Azar azar elenmiş un ekleyip karıştırın. Unlanmış tezgah üzerinde 5 dakika yoğurun. Yağlanmış bir kaseye koyup, nemli bezle örtün ve sıcak bir ortamda 40-45 dakika dinlendirin. Harç için 75 gram eritilmiş tereyağı, haşlanmış patates ve tuzun yarısını çatalla kabaca ezin. Karabiber ve muskat katıp karıştırın. Ayrı bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağını alıp tereyağını eritin. Sarımsak ekleyip soteleyin. Mantar, kalan tuz, pul biber ve kekik ekleyip mantar, suyunu çekene kadar kısık ısıda karıştırarak pişirin. Kapatmaya yakın taze soğanı katıp karıştırın. Mantarlı karışımla patatesli karışımı harmanlayıp soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış tezgaha alın. Birkaç kez daha yoğurup rulo yapın. 12 parçaya bölüp, her bir parçayı da 15 cm'lik daireler şeklinde açın. Ortalarına harcı pay edip, bohça gibi kapatın. Birleşim yerleri tepsiye degecek şekilde iki adet fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp, taze kekik, biberiye ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:163497 • adı:Mantarlı Patatesli Pide • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 10:21