MANTARLI PİDE

200 gr margarin
1/2 kg kültür mantarı
1 yumurtanın sarısı
1+1/4 su bardağı un
1 limonun suyu
1 demet maydanoz
3-5 yaprak nane
3-5 yaprak fesleğen
yeteri kadar tuz ve karabiber

Un elenir. Elenin undan 1,5 çorba kaşığı kadarı ayrılın Kalan una ince ince kıyılmış margarin katılır. Un ile yağ iyice yoğurulur. Yağlı unun ortası çukurlaştırılarak 3 çorba kaşığı su ile yeteri kadar tuz konur. Yoğurmaya devam edilerek, kulakmemesi yumuşaklığında bir kıvama varılır. Hamur yağlı kâğıda sarılıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir. Buzdolabından alınıp, oklavayla 1-2 mm kalınlığında açılır. Açılan hamur yağlanmış küçük bir tepsiye yayılır. Orta hararetli fırında pişirilir. Hamur fırında pişerken mantarlar ayıklanır, zarı çıkarılır ve bol suda yıkanır, bekletmeden içinde erimiş yağ bulunan tavaya konup kuvvetli ateşe oturtulur. Mantarlar 15 dakika kadar pişirildikten sonra tuz, kıyılmış maydanoz, nane ve fesleğen ilave edildikten sonra birkaç defa karıştırılıp ateşten alınır. Hamur pişince, tepsi fırından çıkarılır ve hamur ateşe dayanıklı cam bir kaba yerleştirilir. Hamurun üstüne pişirilmiş mantarlı karışım boşaltılır, sonra fırına sürülür ve 10 dakika kadar pişirilir. Fırından alınıp, sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10635 • adı:Mantarlı Pide • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:13