



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİDE

Elif Korkmazel

Hamuru için:

40 gr yaşmaya

1 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı ılık süt

Aldığı kadar un (3-3,5 su bardağı kadar)

1 adet yumurta

İçi için:

100 gr taze kaşar peyniri

200 gr mantar

1 adet sivribiber

1 çorba kaşığı tereyağı

Çekilmiş taze karabiber

3 adet minik domates

Ilık sütün içinde yaşmayayı eritin. İçine şeker, tuz, zeytinyağı, oda sıcaklığına gelmiş yumurtayı hepsini karıştırın. Yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. 1 saat üzeri kapalı bir şekilde dinlendirin. Kabaran hamuru 5-6 parçaya bölüp uzun pide şeklinde açın. Fırın tepsisine yerleştirip içmalzemeleri üzerine sırasıyla rendelenmiş kaşar peyniri, doğranmış mantarları, sivribiberleri, küçük parçalar halinde tereyağını da üzerine koyup 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkan pidenin üzerine 1 çorba kaşığı tereyağı sürerseniz çok daha lezzetli olacaktır. Domatesleri yarım ay şeklinde doğrayıp kenarlarına dizin.