



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİDE

Hamuru:

500 gr un

20 gr taze (yaş) maya

1 çorba kaşığı tuz

1+1/2 su bardağı su

Harcı:

500 gr taze mantar (kaynar suda 10 dakika haşlanmış)

2 soğan (ince kıyılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 fiske karabiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta (2 çorba kaşığı sütle çırpılmış)

Genişçe bir kaba suyu, mayayı ve tuzu koyup, tahta bir kaşıkla 2-3 dakika karıştırınız. Unu ekleyip, iyice yoğurarak yuvarlak bir hamur elde ediniz. Hazırladığınız hamuru tezgaha koyup, üstünü kalın bir bezle örterek 30 dakika, mayalanması için bekletiniz. Avuçlarınızın içi ile bastırarak hamuru yoğurur gibi yassıltıp, yumruk büyüklüğünde parçalara ayırınız. Parçaları avucunuzun içinde top gibi yuvarlayıp, üstlerini kalın bir bezle örterek, yeniden 35-40 dakika mayalanmaya bırakınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Haşlanmış mantarları, keskin bir bıçakla ince ince kıyınız. Küçük bir tavada, yağı eritiniz. Soğanları koyup 4-5 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Mantarları, tuzu ve biberi ekleyip 5 dakika, karıştırarak kavurunuz. Tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Hamurların üstündeki bezi kaldırıp, her hamurun üstüne hafifçe bastırarak yayınız. Hazırladığınız harcı, bir çorba kaşığı ile her pidenin ortasına yerleştiriniz. Pidelerin herbirini iki elinizle havaya kaldırıp, hafifçe unlanmış tezgahın üstüne atar gibi bırakınız. Pidelerin yayılıp uzadığını göreceksiniz. Pideleri uçlarından istediğiniz kadar uzatıp, fırın tepsisine diziniz. Üstlerine kalınca bir bez kapatıp, 10-15 dakika bekletiniz.

Pidelerin üstündeki bezi kaldırıp, çırpılmış yumurtayı, fırça ile her birinin üstüne sürünüz. Tepsiyi fırına sürüp, pideleri 8-10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, pidelerinizi servis ediniz.