



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE TAVUKLU PİDE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet Domates
3 Çorba Kaşığı sıvıyağ
750 gr mantar
1 Kg. un
2 Adet Domates
1 Çay Kaşığı tuz, karabiber, pulbiber
1 Kg. tavuk göğsü
3 Adet sivri biber
20 gr maya
1 Fiske tuz

Mayayı suda eritin. Un ve tuzu bir kaseye alın. Mayalı suyu ilave edip kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Hamurdan 4 adet portakal büyüklüğünde parça koparın. Her bir parçayı unla birlikte açıp istediğiniz şekli verin. Mantarlı iç için küp doğranmış mantarları sıvıyağda kavurun. Kabukları doğranmış ve küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve pulbiberi ilave edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ılınmaya bırakın. Tavuklu iç için, kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü margarin ile kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domates, sivri biber, tuz, karabiber, pulbiber ilave edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra ılınmaya bırakın. Hamurların yarısına mantarlı yarısına tavuklu harçtan pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altları ve üstleri kızarana kadar pişirin.