



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI YILDIZ PİDE (YOZGAT)

Yarım kilo göbelek mantarı
1 adet kabak
1 kase konserve mısır
1 adet domatesin rendesi
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gram soya filizi
4 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 paket yaş maya
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz

Göbelek mantarları yıkayıp temizledikten sonra küp küp doğrayın, kabağı halka şeklinde doğrayın, soya filizini incecik doğrayın ve domatesi rendeleyin.

Tavada 1 kaşık yağı eritin ve sırayla göbelekleri, kabakları, mısırı, soya filizini, domates rendesi ve biber salçasını ilave edip karıştırın. 5 dakika kavurduktan sonra ocağın altını kapatın.

Hamur yoğurma kabında un, tuz, süt, 1 adet yumurta, yaş maya ve 2 yemek kaşığı yağı karıştırıp, yoğurun.

Hamuru önce büyük bir daire şeklinde oklava ile açın daha sonra bıçakla aralarına kesik atıp yıldız şekli verin. Ortasına göbelekli harcı yerleştirin, kalan bir adet yumurtayı üstüne kırın ve en üste de rendelenmiş kaşarı ilave edip yıldız şeklindeki hamurun kenarlarını katlayın.

200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

