



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZEL SAMSUN PİDESİ

Süleyman Keskin

- 1 Kg. Un
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Adet Yumurtanın Sarısı
- 350 Gr. Yağsız Dana Kıyması (içi için)
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı (içi için)
- 4 Adet Soğan (içi için)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (içi için)
- 2 Çay Kaşığı Karabiber (içi için)
- 1 Adet Misket Büyüklüğünde Yaş Maya
- 1/2 Kg. Yoğurt
- 6 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 7 Sap Maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Kekik

Bir kaba unu dökelim. Ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu ve yaş mayayı koyup yaş mayanın çözülmesini bekleyelim. Ardından tuzu, şekerini ve yumurta sarısını da katarak yoğuralım. İki saat kadar bekletelim. (Bir gece dinlendirilebilirse hamur daha kıvamlı olacaktır). Ardından hamuru 6 eşit parçaya bölelim, yuvarlayalım. Her parçayı elimizde bastırarak açalım ve 70 cm uzunluğunda, 10 cm eninde olacak biçimde şekillendirelim. Bu arada kıymalı içimizi hazırlayalım. Bunun için önce kuru soğanları robotta çekelim. Tereyağını eritem ve kıymayı kavuralım. Pişmesine yakın soğanı katalım, 15 dakika kadar pişirelim. Son olarak tuzu ve karabiberi katalım. Soğumaya bırakalım. Bu içi pide hamurlarının içine yerleştirelim. Pidelerin kısa kenarlarını birleştirelim ve bu şekilde tepsiye alalım. 250-300 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirelim. Pideleri ince ince kesip bir servis tabağına alalım. Yoğurtlu sosu hazırlamak için yoğurdu iyice çırpalım. Zeytinyağını kırmızı pul biberle ısıtalım. Pidelerin üzerine önce yoğurdu, ardından pul biberli zeytinyağını dökelim. Üzerini kekik ve kıyılmış maydanozla süsleyelim. Hemen servis edelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.02.2024

