



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI EKMEK PİDE

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 büyük baş kuru soğan  
300 gram çemensiz pastırma  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı silme karabiber  
1 tatlı kaşığı silme pul biber  
4 su bardağı un  
2 su bardağı ılık su  
10 gram yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 tatlı kaşığı toz şeker

Yoğurma kabınıza elenmiş unu alın ve ortasını havuz yapın. Yaş mayayı koyarak ılık suyun 1 bardağını dökün. Elinizle hafif karıştırın ve üzerine biraz un dökerek 5 dakika bekletin. Toz şeker ve tuzu kenardaki unun üzerine serpin. Yavaş yavaş kenardan unu alarak yoğurmaya başlayın. Mantı hamuru gibi hamur yoğurun. Çok yumuşak ve çok sert olmamalı.

Üzerini örtüp iç malzemeyi hazırlayın. Ayrı ayrı kuru soğanı seviyorsanız piyazlık doğrayıp kullanın. Hamurdan bezeler alın. Tezgahı hafif unlayarak bezeleri dizin. Mayalandırma için beklemeyin. Oklava ile pasta servis tabağından büyükçe ince açın ve üst köşesine önce kuru soğanı yayın pastırma da parçalar halinde serpiştirin. Diğer ucunu üzerine kapatın. Kızgın sacda ya da ocak üstünde arkalı önlü çevirerek pişirin. Aldıktan sonra tek yüzünü tereyağı ile yağlayın.

