PASTIRMALI PİDE

https://www.takvim.com.tr

Hamur için:
42 gram yaş maya
1 çorba kaşığı tozşeker
Bir buçuk tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
1 çay bardağı süt
1 kg un
İçi için:
250 gram dilimlenmiş pastırma
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
7-8 adet yumurta
Üzerine:
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Hamur için yoğurma kabında maya, tozşeker ve tuzu, 1 çay bardağı ılık su ile birlikte karıştırıp, 15 dakika dinlendirin. Üzerine azar azar un ve sütü ekleyin. Parmaklarınızın ucuyla tüm malzemeyi çırpıp, ara sıra ılık su ve un eklemeye devam ederek, çok yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini streç filmle kapatıp, bir bez örtün ve 35-40 dakika dinlendirin. Hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her bir parçayı unlanmış zeminde tekrar yoğurun (fazla un serpmeyin, hamur yumuşak olmalı). Hamurları tekrar dinlendirin ve yarısına yuvarlak, yarısına kayık şekli verin. Kayık hamurların uçlarını birleştirip büzün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurlar kabarana kadar tutun. İçlerine pastırma ve kaşar peynirini paylaştırın. Her bir pidenin üzerine 1'er adet yumurta kırın. Tekrar fırına verin ve pidelerin üzeri kızarana kadar pişirin. Üzerlerine tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140696 • adı:Pastırmalı Pide • gönderen:tıpatıp • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:22