



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KIR PİDESİ

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

Hamuru için:

2 adet haşlanmış orta boy patates
5 su bardağı un
Tezgahı unlamak için bir miktar daha un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı sıvı yağ

İçi için:

4 adet patates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Patatesleri haşlayıp soyun ve püre haline getirin.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ koyup ısıtın.

Soğanları tavaya alıp ocağı kısın.

Ara ara karıştırarak soğanları yumuşayana kadar kavurun.

Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

4 adet patatesin püresini soğanlara ilave edip güzelce harmanlayın.

Tuz ve karabiber de ekleyip harcı ocaktan alın ve ılınmaya bırakın.

Hamur için patatesleri çatalla ezin veya rendeleyin.

Geniş bir hamur yoğurma kabına alın.

Üzerine elenmiş unu, oda sıcaklığındaki sütü, sıvı yağı, toz şekeri, tuzu ve mayayı ekleyin.

Hamuru iyice yoğurun.

Patates içerdiğinden başta bir araya getirmesi zor olacaktır.

Yoğurdukça esnek bir hamur halini alacak, bu işlem yaklaşık 10 dakika sürecek.

Hamuru top haline getirin, hamur yoğurma kabını üzerine kapak yapıp 10 dakika dinlendirin.

Tezgah üstüne un serpin ve hamuru alıp kısa süre yoğurun.

12 bezeye ayırın. Her bezeyi tezgah üstünde yuvarlayıp bir kenara alın.

Üstlerini temiz bezle örterek bekletin.

Bir bezeyi alıp unlanmış tezgah üstünde oval olarak açın.

Geniş ucu yaklaşık bir dosya kağıdı uzunluğunda olsun.

Açtığınız hamuru pişirme kağıdı serili tepsiye alın.

Kenarlarda 1,5 santimetre boşluk bırakarak ortaya iç harcı yayın.

Sonra da kenarları ortaya doğru katlayın.

Ovalin iki ucunu hafifçe sivriltilin.

Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın.

Tepsilerdeki pidelerin üstlerini streç film ile kaplayıp kabağana dek bekleyin.

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Pidelerin üstlerine, sıvı yağ ile incelttiğiniz yumurta sarılarını sürün.

Fırına sürüp kızarana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Soğutmadan servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153515 • adi:Patatesli Kır Pidesi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2025 - 14:23