PATATESLİ KIR PİDESİ

Hamuru için:
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
1 yumurta akı (sarısı üzeri için ayrılacak)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı un (kullanılan su bardağı ölçüsü: 200 ml.)
İçi için:
1 adet orta boy soğan
4 adet orta boy patates
Pul biber
Tuz
Üzerine:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Patatesli kır pidesi hamurunu hazırlamak için derin bir kap içerisine ılık su, ılık süt, toz şeker ve maya koyulup karıştırılır.
Elde edilen karışıma sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve azar azar ölçülü olarak un ilave edilip güzelce yoğrulur.
Hafif ele yapışan yumuşak kıvamlı bir pide hamuru elde edildikten sonra hamurun üzeri örtülür ve mayalanması için bir kenarda bekletilir.
Patatesli iç harcını hazırlamak için patateslerin kabukları soyulup yıkanır ve iri iri doğranıp tuzlu su içerisinde yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Patatesler yumuşayınca suyu süzülür ve çatal veya ezici yardımı ile ezilip püre haline getirilir.
Üzerine pul biber ilave edilip karıştırılır ve hazırlanan patatesli iç harcı soğumaya bırakılır.
Mayalanan hamurdan parçalar kopartılıp beze yapılır
Bezeler unlu bir zemin üzerinde merdane yardımı ile uzunlamasına açılır.
Üzerine uzunlamasına patatesli iç harcından koyulur ve kenarda kalan hamurlar ortada birleştirilip sıkılarak kapatılır.
Şekillendirilen patatesli kır pidesi yağlı kağıt serili fırın tepsisine kapatma yerleri alta gelecek şekilde yerleştirilir.
Üzerilerine fırça yadımı ile yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürülür ve tepsi mayası için 15 dakika kadar dinlendirilir.
Patatesli kır pidesi önceden ısıtılmış 190° fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
Pişirilen pideler fırından alınır ve yumuşamaları için üzerilerine temiz bir bez örtülür.
Hazırlanan pideler sıcak olarak servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:157226 • adı:Patatesli Kır Pidesi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:23