PATLICAN BEĞENDİLİ PİDE

1 tatlı Pakmaya Kuru Maya
1 su bardağı ılık su
2,5-3 su bardağı tam buğday unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı kepek
Beğendi için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
2 adet patlıcan
100 gr kıyma
1 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
100 gr taze kaşar peyniri
50 gr Çeddar veya Edam peyniri (veya dil peyniri)

1 bardak unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp Pakmaya Kuru Mayayı ve suyun yarısını ekleyin. Yavaş yavaş unun kenarından başlayıp ortasına doğru toparlayarak azar azar da kalan unu ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edin. En son tuzu ekleyin. Tekrar yoğurun.
Hamurun üzerini strech bir folyo ile örtüp oda ısısında 1 saat bekletin. Beğendi için patlıcanları közleyin. Kabuğunu soyup içini bıçakla kıyın.
Tereyağı ile sıvıyağı tavada eritin ve unu kavurun. Suyu ilave edin. Pürüzsüz bir kıvam elde edince patlıcanı ekleyin. İyice karıştırın.
Kıymayı ayrı bir tavada kimyonla birlikte 5 dakika kadar kavurun.
Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle bastırarak yuvarlak açın. Hamurun üzerini parmak uçlarınızla küçük küçük hamlelerle bastırarak pide şekline getirin. Oda ısısında yarım saat daha bekletin.
Pide hamurunu kepek serpilmiş yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.
Pideyi fırından çıkarın, üzerine önceden pişirmiş olduğunuz kıymayı serpin, beğendiyi yayın. En son rendelenmiş peynirleri serpin. Tekrar sıcak fırına verin. 5 dakika ısıttıktan sonra servise hazır edin.

© lezzetler.com tarif no:121295 • adı:Patlıcan Beğendili Pide • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:11.05.2024 - 13:22