



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETA BÖREĞİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
½ su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı çörek otu
½ çay kaşığı tuz
iç harcı
200 gr yağlı kıyma
1 adet domates
2 adet yeşil biber
½ yemek kaşığı domates salçası
1/3 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ılık suda eritin ve 1 yumurta, un, tuz, süt ve zeytinyağı ile yoğurun. Hamuru iki beze yapıp dinlendirin. Kıymayı yağda kavurun ve içerisine salçayı ilave edin. Kavrulan kıymaya ince kıyılmış domates ve yeşil biberi ilave edip beş dakika daha kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın. Geniş bir tabağa aldığınız iç harcı soğutun. Hamuru pizza gibi yuvarlak açıp içine soğumuş harcı yayın. Açtığınız diğer hamuru üzerine kapatıp kenarlarını kıvrın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp çörekotu serpin. Yağladığımız fırın tepsisine koyup 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip dilimleyerek servis edin.

Not: Enderülükte yapılan bu böreğin bir diğer adı da Arnavut pidesidir.

