



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Geleneksel olarak haftanın belli günlerinde köy fırınlarında ekmek yapmadan önce fırının ısını ayarlamak ve kısa sürede ekmek ihtiyacını karşılamak için farklı malzemeler kullanılarak yapılmaktadır. Un, su, tuz ve maya ile hamur yoğrulur, hamurun üzerine temiz bir bez serilerek mayanın gelmesi için beklenir. Son yıllarda mayalı yapılacak hamur işleri için kadınlar fırınlardan aldıkları ekmek hamuru ile hamur yoğurmaktadırlar. Ekmek hamuru büyükçe bir kapta un, su, tuz ile çoğaltılır. Hamurun içine koymak için patates ile kabak haşlanır (dolmalık veya bal kabağı) kevgirden geçirilir. Mayası geldikten sonra kabak ve patates hamurun içine konarak yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir, hamurdan bezeler yapılarak elle açılır içine ince bir tabaka şeklinde sıvı yağ sürülür, iç malzeme olarak isteğe göre; cevizli, patatesli, kıymalı, sade soğanlı, kavurmalı, parça etli, ıspanaklı, peynirli çeşitleri yapılır. İç malzemesi hamurun ortasına yerleştirildikten sonra hamurun kenarları üst üste katlanarak kapatılır. Orta ateşli bir fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

