



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE (EKMEK MAKİNESİ)

Nedim Atilla

Su: 150 ml.
Tuz: 1/2 çay kaşığı
Un: 250 gram
Kuru maya: 1 çay kaşığı
Bulama malzemeleri:
Soğuk su: 1/4 kap
Un: 1/4 kap
Çok sıcak su: 1/2 kap veya
Yumurta: 1 adet

Pide malzemelerini sırasıyla pişirme haznesine koyun. 8 numaralı pide programını seçip 2 numaralı kızartma seviyesini ayarlayın. [Başlama-durma] düğmesine basın. 35 dakika sonra sinyal sesini duyduğunuzda ve ekranda uyarıcı işareti gördüğünüzde pişirme haznesini makineden çıkartın. Çalışma tezgahını hafifçe unlayın. Hamuru haznedan çıkartın ve unlanmış tezgahın üzerine serin. Hamurla bir top yapın ve bir bıçak yardımıyla 4 adet eşit büyüklükte hamur elde edin. 2 hamur parçasının üzerinde çalışmaya başlayın. Kalan hamurların üzerini bir bezle örtün.

Hamura elinizle şekil verdikten sonra, yapışmaz kaplama tepsilerin her birinin üzerine 1 adet pide koyun. Pidenizin güzelce kızarması için üzerine yumurta sarısı sürün. Ayrıca dilerseniz çörekotu veya susam ilave ederek dilediğiniz lezzeti yaratabilirsiniz.

Yumurta kullanmak istemiyorsanız soğuk su ve unu karıştırarak bulamayı hazırlayın. Sonra bu karışıma çok sıcak su ekleyin. Bulamayı fırça yardımıyla pidelerin üzerine yeterli miktarda sürerek yayın. Hazırladığınız tüm bulamayı kullanmanız gerekmez, pidelerin üzerini ıslatacak kadar olması yeterlidir. Parmaklarınızın ucuyla pidelerin üzerine enine ve boyuna çizgiler veya [tırnak] izleri yapabilirsiniz. Pidelerin bulunduğu 2 yapışmaz tepsiyi destek ızgarasının üzerine koyun. Destek ızgarasını makinenin içindeki hazneyi çıkararak onun yerine yerleştirin. Programı yeniden başlatmak için [Başlama-durma] düğmesine basın ve pidelerinizi pişirmeye başlayın. Pişme süresi tamamlandığında sesli sinyal verecektir, kapağı açarak destek ızgarasını çıkartın. Izgara çok sıcak olduğundan bu aşamada yalıtıcı eldivenler giymenizi öneriyoruz.

Pideleri yapışmaz tepsilerden alın ve soğumaya bırakın. Kalan iki pideyi hazırlayacağınız sırada makinenin kapağını açık tutun ki bir sonraki pişirmeden önce makine biraz soğusun. Kalan iki pideyi de aynı şekilde şekillendirerek tepsilere yerleştirin, üzerlerine dilerseniz yumurta ya da bulamayı sürerek tepsileri ızgarayla beraber makineye yerleştirin. Kapağı kapattıktan sonra [Başlama-durma] düğmesine basarak ikinci pişirmeyi başlatınız. Pişirme süresinin sonunda makine sesli sinyal vererek pişmenin tamamlandığı uyarısını verir.

Not: Bulama malzemeleri için ölçüler, ekmek yapma makinesinin içinden çıkan ölçü kabına göre verilmiştir.



© lezzetler.com tarif no:54750 • adı:Pide (Ekmek makinesi) • gönderen:hipokrat • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:49