



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDE

www.vzug.com

200 g beyaz un
½ çay kaşığı tuz
½ küp maya, ufalanmış
1,25 dl su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
120 g taze krema
1 demet taze soğan, ince halkalar halinde doğranmış
60 g kızarmış pastırma, kıkırdaksız olarak yakl. 1 cm'lik şeritler halinde kesilmiş 2 çorba kaşığı permesan peyniri, rendelenmiş
Tuz
Değirmende öğütülmüş biber

Un, tuz ve mayayı karıştırın.

Buna su ve zeytinyağını ekleyin ve yumuşak ve pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun.

Hamuru üstü örtülü olarak oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar yaklaşık 1 saat dinlendirin.

Hamuru dörde bölün, biraz unla çok ince oval şekiller olarak açın. Hazırlanmış fırın tepsisine ikişer hamur pidesi koyun. Kenarları boş kalacak şekilde taze krema sürün.

Taze soğanları ve pastırmayı üstüne dağıtın, Sbrinz peynirini üstüne serpiştirin, baharatlayın.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Not: Kendi hamurunuz yerine 260 g hazır pizza hamuru kullanabilirsiniz.

