



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ PİDE

Danilo Zanna

Pide Hamuru için:

300 g Un

200 g Su

4 g Maya

5 g Tuz

15 g Zeytinyağı

Pınar Labneli Sos:

180-200 g Pınar Labne

2 Yemek Kaşığı Pınar Krema

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Üzeri için:

200 g Pınar Kaşar Peyniri

2 adet Domates

2 adet Çarliston Biber

Çemenli Pastırma

Suyun içine şeker ve mayayı ekleyerek mayayı eritiyoruz. Ardından yavaşça unu ilave ediyoruz.

Maya ile şekeri birleştirmemizin sebebi mayanın daha kolay aktive olmasını sağlamaktır. Hamurun kıvamının çok yapışkan olmamasına dikkat edilmelidir.

Tüm unu ekledikten sonra hamura zeytinyağı ve ardından tuzu ilave ediyoruz.

Hamuru ister hamur makinası isterseniz de el yardımıyla hazırlayabilirsiniz. Bu işlem toplamda 6-7 dakika sürmelidir. Homojen bir şekilde hazırlanan hamurun üzerine bir bez örtüp 10 dakika dinlenmeye bırakıyoruz.

Dinlenen hamura biraz un serpip yoğuruyor ardından 120gr olacak şekilde porsiyonluyoruz. Porsiyonlar beze şekline getirilerek düz bir zeminde 1 buçuk saat mayalanmaya bırakıyoruz.

Mayalanan hamur bezelerini el yardımıyla elips şekline getirerek merdane ile uzatıyoruz.

Pınar Labne Sos için, cam bir kaseye sırasıyla Pınar Labne, Pınar Krema ve zeytinyağını ekleyip karıştırıyoruz.

İç Harç için, Kaşar peynirini rendeliyoruz. Domates ve biberleri küçük bir şekilde kesiyoruz. Pastırmaları ince ince dilimliyoruz.

Tüm hazırlığı tamamladıktan sonra pide hamurlarının zeminine Pınar Labneli sosu sürüyoruz.

Püf Noktası: Burada pideleri kenarlardan katlayacağımız için Pınar Labne sosun kenarlara gelmemesine dikkat edilmelidir.

İlk pideye Pınar Labneli sos ve az miktarda kaşar peyniri ekliyoruz.

İkinci pideye Pınar Labneli sos, az miktarda kaşar domates ve biber ekliyoruz.

Son pideye ise Pınar Labneli sos, az miktarda kaşar peyniri ve pastırma ekliyoruz.

Hazırladığımız pideleri önceden en yüksek derecede ısıtılmış fırına veriyoruz.

Pişirme işlemi ortalama 20 dakika sürecektir ama bu sürenin fırından fırına değişeceği için pideler kızarana kadar kontrollü takip edelim.



© lezzetler.com tarif no:158774 • adi:Pınar Labneli Pide • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 21:04