



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSUN PİDESİ

5 su bardağı un
1 su bardağı süt
Çeyrek paket margarin
1.5 çorba kaşığı maya
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 fincan ılık su (veya) 1 fincan ılık süt
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Harcı için malzeme:
250 gr. kıyma
1 baş kuru soğan
1 adet domates
2-3 adet yeşil sivri biber
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak, toz mayayı veya yaş mayayı ılık suda eritin. Yalnız, mayayı eritirken, içine toz şeker de katın. Sonra, unu hamur yoğuracağınız kaba alın. Ortasını açın. Mayalı suyu una döktükten sonra, 15 dakika bekletin. Diğer yanda, 1 bardak sütü, daha erittiğiniz margarin, 1 adet yumurtayı ve tuzu da ilâve ederek yoğurun. Hamurun üzerini örterek, ılık bir ortamda mayalandırın. Ve, hamur iyice kabarana kadar bekleyin. Şayet, hamurun çok çabuk mayalanmasını istiyorsanız, büyük bir kaba ılık su koyup hamur kabınızı da bu kabın içine yerleştirin. Ve, hamuru mayalanmaya terk edin. Harcı hazırlamak için, bir baş kuru soğanı minik minik yemeklik doğrayın. Kıymayı ve küçük küçük doğranmış yeşil sivri biberleri çiğden karıştırın. Tuzunu ve kara biberini ayarlayın. Sıra, pideleri doldurmaya geldi. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alın. Ve, yarım parmak kalınlığında açın. Hazırladığınız harcı, çiğ olarak hamurun ortasına yayın. Hamurun kenarlarını içe doğru kıvrarak pide şeklini verin. Üzerine de, güzel kızarsın diye, yumurta sarısı sürün. Pide tepsinizi, yarım saat kadar oda hararetinde bekletin. Önceden ısıtılmış ve 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirin.

Not: Her ne kadar Samsun Pidesi olarak ün salmışsa da aslında Samsun'da genelde iki ayrı pide yapılır. Biri bir ucundadır Samsun'un diğeri diğeri ucunda. Terme Pidesi ile Bafra Pidesi olarak da Coğrafi İşaret olarak tescillenmiştir. Her ikisinin de yapımı ayrı, lezzeti ayrıdır. Bafra Pidesi daha çok kapalı denilen türdendir. Terme Pidesi ise açık denilen türde yapılmaktadır.

