



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞAN PİDESİ (KIRKLARELİ)

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 paket instant maya (10 gram)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 tatlı kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
- Aldığı kadar un
- 10 yemek kaşığı sıvı yağ (yufkaların üzeri için)
- İçerisinde:
- 6 adet soğan (doğranmış)
- 3 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 demet maydanoz(kıyılmış)
- 1,5 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Üzeri İçin:
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet yumurta

Isıtılmış tavada sıvı yağ ile soğanları yumuşayana kadar pişirin.

Salçayı ve ardından domates rendesini ekleyip orta ateşte pişirmeye devam edin.

Tuz ve karabiberi de eklenen iç harcı ocaktan almadan önce maydanozu ekleyin ve karıştırıp ocaktan alın. Oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

Hamur için bir kaptan tüm malzemeleri yoğurun ve 30 dakika mayalamaya bırakın.

Mayalanan hamuru unlu tezgaha alın ve 5 eşit beze olacak şekilde bölün.

Bezeleri tepsinizin büyüklüğüne göre açın.

Açtığınız yufkaların üzerine 2 yemek kaşığı sıvı yağ sürün.

3 adet yufkayı tepsinize yerleştirin.

İç harcın tam altında olacak dördüncü yufkayı hamur olmaması için 170 derecede 7 dakika kadar ayrı bir tepside fırınıyoruz.

Fırınlanan yufkayı diğer üç yufkanın üzerine koyduktan sonra iç harcı yufkanın her yerine yayıyoruz.

Son yufkayı da harcın üzerine güzelce yerleştirdikten sonra bir kaptan çırdığınız yoğurt, sıvı yağ ve yumurta karışımını yufkanın üzerine iyice yayın.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 20 dakika dinlendirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146460 • adı:Soğan Pidesi (Kırklareli) • gönderen:özle • indirme tarihi:05.04.2025 - 22:02