



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ KARADENİZ PİDESİ

1 kilo un  
1/2 su bardağı ılık süt  
50 gram maya  
50 gram tozşeker  
50 gram tuz  
50 gram sıvıyağ  
İÇİ İÇİN:  
250 gram soyulmuş sosis  
ÜZERİ İÇİN  
1 adet yumurta sarısı  
1/2 çay bardağı ayran

Hamuru için mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt ile ezelim.

Elediğimiz unun ortasını açıp, içine mayayı ve diğer malzemeleri koyarak yeterince ılık su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmasını bekledikten sonra, elma büyüklüğünde bezelere ayırıp, 10-15 dakika daha dinlendirelim.

Pide hamurunu hazırlayıp, dinlendirdikten sonra limon büyüklüğünde parçalara ayıralım.

Her bir parçayı elimizle oval şekilde açalım.

Yarım santim kalınlığında doğradığımız sosisleri hamurun ortasına arzu ettiğimiz miktarda yerleştirip, kenarlarını 2 parmak genişliğinde ortaya doğru katlayalım.

Ayran ile çırptığımız yumurta sarısını hamurun kenarlarına sürüp, fırında pişirelim.