



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ PİDE

2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeteri kadar un
Harcı için:
4 adet sosis
2 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber

Ilık su şeker ve maya ile karıştırılır. Üzerine tuz, yağ ve orta sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada harc hazırlanır. Salça yağla kısa süre kavrulduktan sonra soyulmuş, doğranmış domates katılır. Hemen ardından tekerlek şeklinde doğranmış sosisler atılır. Tuz ve karabiber eklenir, 1 su bardağı su konur, 15 dakika pişirilir. Hamur 4 eşit parçaya bölünür. Oval şekilde ve tepsinin boyunda açılır. Üzerlerine iç paylaştırılır. Kenarları yukarı doğru katlanır, uçları sıkıştırılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında hamur kısmı kızarana kadar pişirilir.

[ML® Sucuklu Pide için tıklayın](#)