SOSİSLİ PİDE

Malzeme
- 16 adet milföy hamuru
- Üzeri için yumurta sarısı
- Harcı İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 6 adet sosis
- 2 adet çarliston biberi
- 4 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı rende kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Sosisleri halka halka doğrayın.
Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, çok ince kıyın.
Sarımsakları, taze soğanları ve maydanozları ayıklayıp, kıyın.
Tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine halka halka doğranmış sosisleri, çarliston biberleri ve sarımsakları ilave edip, kavurun.
Daha sonra harca kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabiberi ve kekiği ilave edip, bir taşım kavurun.
Pişen harca, rendelenmiş peyniri ilave edip, karıştırdıktan sonra soğuması için yayvan bir tabağa alın.
Milföyleri buzluktan çıkarıp, tezgâhın üzerine dizin bir kâse veya bardakla yuvarlak olarak kesin.(Arzuya göre hamuru kare olarak da kullanabilirsiniz.)
8 adet hamurun kenarlarına su sürüp, orta kısmına soğumuş harçtan koyun.
Kalan 8 adet halka hamuru harçlı hamurların üzerine kapatın.
Keskin bir bıçak ile hamurların üzerlerini artı biçiminde kesin.
Sosisli pideleri Sıvı Sana sürdüğünüz tepsiye dizip, üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün.
Sosisli pideleri önceden 200 derece de ısıtılmış fırında 15-20 dakika üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29591 • adı:Sosisli Pide • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:12.05.2024 - 02:20