



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPECIAL SAMSUN PİDESİ

- 1 kg Un
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 3 Tatlı Kaşığı Şeker
- 1 Adet Yumurtanın Sarısı
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı (içi için)
- 4 Adet Soğan (içi için)
- 2 Çay Kaşığı Tuz (içi için)
- 2 Çay Kaşığı Karabiber (içi için)
- 1 Adet Misket Büyüklüğünde Yaş Maya

Bir kaba unu dökelim. Ortasını havuz gibi açalım. İçine suyu ve yaş mayayı koyup yaş mayanın çözülmesini bekleyelim. Ardından tuzu, şekeri ve yumurta sarısını da katarak yoğuralım. İki saat kadar bekletelim. (Bir gece dinlendirilebilirse hamur daha kıvamlı olacaktır). Ardından hamuru 6 eşit parçaya bölelim, yuvarlayalım. Her parçayı elimizde bastırarak açalım ve 70 cm uzunluğunda, 10 cm eninde olacak biçimde şekillendirelim. Bu arada kıymalı içimizi hazırlayalım. Bunun için önce soğanları robotta çekelim. Tereyağını eritemiz ve kıymayı kavuralım. Pişmesine yakın soğanı katalım, 15 dakika kadar pişirelim. Son olarak tuzu ve karabiberi katalım. Soğumaya bırakalım. Bu içi pide hamurlarının içine yerleştirelim. Pidelerin kısa kenarlarını birleştirelim ve bu şekilde tepsiye alalım. 250-300 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirelim. Pideleri ince ince kesip bir servis tabağına alalım. Yoğurtlu sosu hazırlamak için yoğurdu iyice çırpalım. Zeytinyağını kırmızı pul biberle ısıtalım. Pidelerin üzerine önce yoğurdu, ardından pul biberli zeytinyağını dökelim. Üzerini kekik ve kıyılmış maydanozla süsleyelim. Hemen servis edelim.

