



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PEYNİRLİ KONYA PİDESİ

<https://www.aytac.com.tr>

Hamuru için;
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
40 g yaş maya
1 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
İçi için:
100 g kaşar peyniri
125 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı haşhaş

1 Ilık sütte mayayı eritin ve kabarana kadar bekleyin. Tereyağını eritin. Unu derin bir yoğurma kabına alın. Ortasını açın ve eritilen tereyağın bir kısmı, yumurta, mayalı süt ve tuz ekleyin, yoğurun.
2 Yoğurulan hamur kulak memesi yumuşaklığında olunca üzerini nemli bir bezle örtüp, iyice kabarana kadar ılık bir ortamda bekletin. Kaşarı rendeleysin ve AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2u da küçük küçük doğrayın.
3 Açtığınız hamurların üzerine rendelenmiş kaşar ve doğranmış sucukları ekleyin.
4 Pidelerin kenar kısımlarını bükün. Yağlanmış fırın tepsisine dizin.
5 Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş serpin ve tepside mayalanmaya bırakın.
6 Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin.

