



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİDE

1 su bardağı un
1 kahve fincanı su
1 yemek kaşığı çiçekyağı
1 çay kaşığı yaş maya
1 tutam tuz
İç malzemesi:
25 gr. sucuk
1/2 domate
1 sivribiber
1.5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kasar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

Az sekerli ılık suyun içinde maya eritilerek yanıtı saat mayalanması için bekletilir. Un, su, maya, yağ ve tuz çukurca bir kabin içinde 10 dk. kadar yogrularak kulak memesi kıvamında pişimini bir hamur elde edilir. Bu hamurun üstüne ıslak bir bez örtülerek ılık bir yerde 1 saat bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanmış hamur merdane yardımıyla uzunlamasına oval açılır.

Domateslerin kabukları soyulup, küp küp doğranır. Sucuklar halka halka kesilir. Halka, doğranmış biberlerle birlikte karıştırılarak tuz ve biberi eklenir.

Açılmış olan hamurun içine hazırlanan malzeme yayılır. Kenardan 2 cm. olmak üzere yayılmasına dikkat edilerek içe doğru katlanır ve bir kayığı andırır şekli olması sağlanır.

Hazırlanan pidenin üzerine tereyağı küçük parçalar şeklinde dağıtılır. Kaşar peyniri rendesini serpiştirerek fırında 220° C'de 30 dk. pişirilir. Fırından çıkarılan pidenin kenarlarına tereyağı sürüp servis yapılır.