



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK CİĞERLİ PİDE

4 bardak un  
yarım paket yaş maya  
Tuz  
Su  
Üzeri için:  
300 gr. tavuk ciğeri  
3 adet domates  
2 adet soğan  
3 adet yeşil biber  
1 kaşık domates ve biber salçası  
100 gr. kaşar peyniri  
1 tutam taze kekik  
4 kaşık margarin  
Tuz  
Karabiber

Unu karıştırma kabına alıyoruz ve ortasını havuz gibi açıp yaş mayayı koyuyoruz. Unun üzerine tuz serpiyoruz. Mayanın üzerine az ılık su döküyoruz ve ortadan mayayı eriterek yoğurmaya başlıyoruz. Açığı genişleterek hamurumuzu yoğurmaya devam ediyoruz, az ılık su ekliyoruz.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz ve mayalanmaya bırakıyoruz. İç harcı için, ciğerleri minik bir şekilde doğrayıp karıştırma kabına koyuyoruz. Domates, soğan, yeşil biber ve taze kekiği ince bir şekilde doğrayıp tavuk ciğerlere ekliyoruz. Tuz, karabiberi katıp iyice karıştırıyoruz. 2 kaşık margarin koyduğumuz tavada bütün karışımı az soteliyoruz. Mayalanmış olan hamuru 8 bezeye bölüyoruz ve yuvarlıyoruz. Üzerlerine bol un serperek, çok inceltmeden oval hamurlar açıyoruz.

Hazırladığımız sotelenen ciğerli harcı hamurların içine paylaşıyoruz. Kenarlarını hafifçe katlıyoruz, uçlarını sıkıyoruz ve iki ucundan tutup hafifi esneterek yağlanmış fırın tepsisine alıyoruz. Kalan 2 kaşık margarini kenarlara sürüyoruz. Bütün hamurlara aynı işlemi yapıyoruz. Önceden ısıtılmış 240 derecelik fırında pişiriyoruz. Pişmesine yakın fırından çıkarıyoruz ve kaşar peyniri rendesi koyarak tekrar fırına koyuyoruz. Kaşar peyniri eriyince fırından alıp dilimleyerek servis ediyoruz.

