



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAVUK KUŞBAŞILI PİDE

Hamur için;

500 gr un (3 su bardağı + 3 yemek kaşığı)

300 ml ılık su (1 su bardağı + 4 yemek kaşığı)

1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay kaşığı instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

İç Harç için;

Yarım paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı

2 avuç rendelenmiş kaşar peyniri

1 küçük domates

2 küçük yeşil biber

1 çorba kaşığı zeytinyağı

½ çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı kırmızı pul biber

1 çay kaşığı kekik

Su, şeker ve mayayı bir kaptaki karıştırın. Karışımı 3 dakika bekletin.

Un ve tuzu geniş bir kaptaki birleştirin ve ortasına bir delik açın. Tereyağı ve maya karışımını ekleyin.

Karışım artık yapışkan olmayana kadar tahta bir spatula ile karıştırın. Hamuru birkaç dakika kendi üzerine katlayarak yoğurun.

Hamuru tezgahınıza aktarın ve pürüzsüz ve elastik olana kadar yaklaşık 6-7 dakika yoğurun.

Hamuru her biri 120 gr civarında olacak şekilde 7 parçaya bölün. Her hamuru top haline getirmek için avucunuzla hamurun üzerine bastırın ve yuvarlayın. İçeri itmek için baş parmağınızla hafifçe bastırın ve yuvarlamak için diğer parmaklarınızı kullanın. Hamur yuvarlaklaşırken basıncı yavaşça bırakın.

Bir tepsiyi unlayın ve şekil verdiğiniz hamurları içine yerleştirin. Hamurların üzerini bir mutfak beziyle örtün.

Hamuru oda sıcaklığında 40-45 dakika veya ılık bir yerde 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Bu sırada fırınınızı 280 °C'ye ısıtın ve üst rafa ters şekilde bir tepsi yerleştirin. Hamur dinlenirken iç harcını hazırlayabilirsiniz.

İç harç için yarım paket kuşbaşı tavuğu bir kâse içerisine alın. 1 küçük domatesi ve 2 küçük yeşil biberi küp küp doğrayın ve kâse içerisine ilave edin. Üzerine 2 avuç rendelenmiş kaşar peyniri, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı kekik ekleyin ve hepsini harmanlayın.

Dinlenen hamuru açmak için çalışma tezgahını unlayın ve her bir hamur topunu 40 cm uzunluğa, 12-15 cm genişliğinde ve 2-3 mm kalınlığında oklava ile açın.

Hamurun ortasına iç harçtan doldurun ve kenarlarını ince şerit halinde kapatın.

Pideyi fırının tabanına alın ve alt kısmı kızarana kadar 4-5 dakika pişirin. Ardından pideyi daha yüksek bir rafta bulunan tepsiye aktarın. Altın kahverengi olana kadar 2 dakika daha pişirin. Pişirmenin son 30 saniyesinde pideyi tereyağı ile yağlayın.

Çıtır çıtır, bol tavuklu sıcak pideleriniz yemeye hazır.



© lezzetler.com tarif no:174403 • adı:Tavuk Kuşbaşı Pide • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:54