



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ETLİ PİDE

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

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

40 gr yaş maya

1 yumurta

1 kahve fincanı eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Tuz

İç harcı için:

300 gr tavuk göğüs eti

2 soğan

1 sivri biber

2 domates

1 yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

Kenarı için:

1 yumurta sarısı

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptan yoğurup yarım saat dinlendirin. Tavuk etini haşlayıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanları soyup ince kıyın. Sivri biberi temizleyip ince doğrayın. Domatesleri soyup küp doğrayın. Tüm malzemeyi harmanlayıp tuz, karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız hamurdan parçalar koparıp unlanmış tezgahta açın. Ortalarına tavuklu harçtan paylaşırıp kenarlarını kıvrarak oval şekil verin. Malzeme bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yumurta sarısını kenarlarına sürüp 180 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

