TAVUKLU PİDE

3 su bardağı un (450 gr)
3 çorba kaşığı ılık su (45 ml)
2 çorba kaşığı margarin (30 gr)
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
15 gr yaş maya
1/3 su bardağından biraz az süt (90 ml)
İç için:
500 gr tavuk göğsü (kuşbaşı kesilmiş)
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ (60 ml)
2 adet çarliston biber
2 adet domates (küp kesilmiş)
1 adet büyük boy kuru soğan
2 su bardağı dolusu rende kaşar peyniri (200 gr)
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

15 gr mayayı, 3 çorba kaşığı ılık su ile karıştırın. Hamuru yapmak için; un, süt, margarin, yumurta, tuz ve sulandırılmış mayayı karıştırıp, yoğurun ve oda sıcaklığında 1,5 saat bekletin.
Bu arada 4 yemek kaşığı sıvı yağda soğanları kavurun. Tavukları ilave edip, kavurmaya devam edin. 2 adet küp kesilmiş domates ve çarliston biber (ince kıyılmış) ilave edip, 1/2 su bardağı suyla pide içinizi, orta ateşte pişirin. Tuz, kırmızıbiber ve karabiberle lezzetlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz hamuru 12 parçaya bölün ve oval şekilde açın. Harcı içine doldurun ve kayık şeklinde pidelerinizi kapatın. Hamurun üzerine yumurta sarısını fırçayla sürün. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında pidelerinizi 35-40 dk, pideleriniz pembeleşene kadar, pişirin. Pideleri fırından alın. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpip, 10 dk daha fırında tutun.
Sıcak olarak servis yapın.

ML® Tavuklu Pide için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22458 • adı:Tavuklu Pide • gönderen:inciacarsoy • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:59