



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE İÇ BAKLALI ISIRGANOTLU PİDE

Anadolujet Magazin

Hamur için:

400 gr ekmeklik un

1 çay kaşığı kuru aktif maya

1 yemek kaşığı zeytinyağı

230 ml su

Bir tutam tuz

Üzeri için:

Yarım su bardağı iç bakla (hafif haşlanıp kabuğu çıkarılmış)

1 bağ ısırganotu (sıcak suda iki dakika tutulup şoklanmış)

Rende peynir (kaşar veya İzmir tulumu)

Az miktar süt kreması

Tuz

Her bir pide için bir adet yumurta (tercihen poşetlenmiş)

Tüm hamur malzemesini yoğurup yuvarlayın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında üç katı olana kadar yaklaşık bir-bir buçuk saat mayalandırın.

Fırını 230 dereceye ayarlayın.

Hamuru mutfak tezgâhına alın. Birkaç dakika yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Her bir hamur topunu incelterek uzunlamasına açın. Pideye şeklini dilediğiniz gibi verebilirsiniz.

Hamuru fırın tepsisine koyun, üzerine ince bir tabaka krema sürün. Isırgan otunu bolca koyup taze bakla tanelerini paylaşın. Pidenin kenar hamurunu içe doğru katlayıp pişerken açılmaması için bastırın.

Kenarlara da krema sürün ve sıcak fırına verin.

20 dakika sonra fırından alıp üzerine peynir rendesi ekleyin. Bu arada yumurtaları poşetleyin veya peynirle birlikte pidelerin üzerine çiğ olarak kırın. Beş dakika daha fırınlayın. Sıcak olarak servis edin.

