



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERME PİDESİ (SAMSUN)

Kenan Pala

Buğday unu 500 gram  
Yaş hamur mayası 3 gram  
Su 300 mililitre  
Şeker 3 gram  
Tuz 10 gram  
Dana kıyma 300 gram  
Kuru soğan 1 adet  
Sıvıyağ 50 mililitre

Un, maya, şeker, tuz ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur yapılırken su yavaş yavaş ilave edilir ve kıvama alınca kadar yoğrulur. Elde edilen hamur 200 gramlık bezelere bölünür.

Bölünen bezeler bez içerisinde yirmi dakika dinlendirilir.

Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Kıyma ve kuru soğan uygun bir tavada yağda kavrulur.

İç malzemesi, kuşbaşı etli, çökelekli, kıymalı kaşarlı, sucuklu, pastırmalı, yumurtalı ya da karışık olarak hazırlanabilir.

Hamur el ile yaklaşık yetmiş beş santimetre uzunluğunda ve on beş santimetre genişliğinde açılır. İçerisine harcı konularak kenarları kıvrılır.

Hazırlanan pideler odun ateşi ile yanan fırına sürülerek kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkarılan pidenin üstünde kalan unlar fırça ile temizlenir.

Pidenin kenarına yağ sürülüp dilimlenerek servise hazırlanır.

Not: Terme pidesi, Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti. tarafından 02.03.2010 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

