



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANABAT PİDESİ (KIZILCAHAMAM ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram dana ve kuzu karışık iri çekilmiş kıyma
1-2 orta baş soğan
3 diş sarımsak
2 adet patlıcan
4 adet domates
1 fincan sıvı yağ
4 adet dolma biber
Katık peynir
Pul biber
Tuz
Hamuru için:
1 kilogram un
Yarım litre su
5 gram maya
150 gram tuz

Yabanabat yapılacak et bir gün evelinden alınıp terbiye edilir. Koyunun bel ve kaburga etlerinin sinirleri alındıktan sonra yüzde elli dana eti ile kıyma makinasında tek sefer iri bıçakla çekilir. Kuşbaşı doğranmış soğan, sarımsak, biber, sıvı yağ ilave edilip tepsi içinde fırına sürülür sonrasında patlıcan, domates ilave edilip baharatını da attıktan sonra karıştırılır soğumaya bırakılır. Kıyma ilave edilip harmanlanır. Ustalık marifeti ile ince bir şekilde açılan hamurun üzerine iç serilir, üzerine rendelenmiş katık peynir ilave edilip kürekte yaklaşık 1 metre 20 cm sündürülüp, fırına atılıp pişirilir. Uzun bir şekilde tahtada doğranmış maydanoz, közlenmiş domates ve biber ile birlikte servis edilir.

