



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI PİDE (TRABZON)

Hamuru için;
4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için:
200 gram kolot peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta

Un, tuz, eritilmiş yaş maya, zeytinyağı, alabildiği kadar suyla yoğurulur, yumuşak bir hamur elde edilir, üzeri streçlenerek yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır.
Mayası gelen hamurlar iki paziya ayrılır, her pazi oklava yardımıyla yuvarlak bir şekilde açılır.
Hamurun kenar kısımlarından ikişer santim santim üzerine katlanır.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra hamurları fırına verilir ve 5 dakika kadar pişirilir.
Kolot peyniri rendelenir, fırından çıkarılan az pişmiş hamurların üzerine yayılır, tekrar fırına verilerek 5 dakika daha tutulur.
Fırından alınan pidelerin ortalarına birer yumurta kırılır, kenarlarına tereyağı sürülür.
Pideler tekrar fırına verilir, fırın kapatılır.
Yumurtalar piştiği zaman alınarak, fırından alınarak hemen servis yapılır.

