TRABZON YAĞLI PİDE

Hamur için:
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 instant maya
Ilık su
Alabildiğine un
Kıymalı malzeme:
Kıyma
1 domates
1 soğan
1 yeşilbiber
Karabiber
Kimyon
Tuz
Kaşarlı malzeme:
Rende kaşar
Yumurta
Üzeri için:
Tereyağı

Hamur malzemelerimizi ekleyerek ele yapışan bir kıvama gelene kadar hamurumuzu yoğuruyoruz. Ardından üstünü kapatarak yarım saat mayalanmaya bırakıyoruz.
Mayalandıktan sonra hamurumuzu iki eşit parçaya ayırıyoruz ve elimizle açıyoruz.
İç karışımımızın dışarı akmaması için hamurumuzun kenarlarını içe doğru katlıyoruz.
Pidemizi pişireceğimiz yuvarlak tepsiyi unluyoruz ve açtığımız pide hamurunu içine yerleştiriyoruz.
İç harcımızı oluşturmak için peynirlerimizi karıştırıyoruz.
Peynirlerin üstüne margarini parçalara ayırarak koyuyoruz.
İki adet yumurtadan elde ettiğimiz yumurta sarılarını pidemizin kenarlarına sürüyoruz.
220 derecelik fırında 8-10 dakika kadar pişiriyoruz.
Fırından çıkarmadan 30 saniye önce üstlerine birer yumurta kırıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:160607 • adı:Trabzon Yağlı Pide • gönderen:gül • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:14