



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR SAPLI PESTO SOSLU PİDE

<https://www.ruhundoysun.com>

### PİDE HAMURU:

250 ml İçme Suyu

10 g Yaş Maya

500 g Buğday Unu

20 g Tuz

İçi için:

1 adet Orta boy soğan

4 yemek kaşığı Zeytinyağı

20 adet Enginar sapı

½ adet Limon suyu

½ yemek kaşığı Tuz

2 yemek kaşığı Toz şeker

Pesto sosu için:

1 büyük bağ Fesleğen

50 g Ceviz

50 g Bergama tulum peyniri (rendelenmiş)

2 diş Sarımsak

150 ml Sızma Zeytinyağı

Tuz

Üzeri için:

75 g Domates salçası

1 tatlı kaşığı Bergama Tulum

Reyhan yaprakları

Hamur için, ılık suyu ve mayayı çukur bir kaptaki karıştır.

Hamur kancalı mikserde unu, tuzu ve mayalı su karışımını orta devirde 8-10 dakika yoğur.

Elastik ve pürüzsüz bir kıvam alan hamuru 8[?]e böl. Elinle düzgünce yuvarlayarak (aralarında boşluk bırakacak şekilde) bir tepsiye diz. Üzerini kapatıp, hemen kullanacaksan tezgahta yarım saat, yoksa buzdolabında en az 2 saat mayalanması için beklet.

İçi için, soğanı ufak ufak doğra. Orta ateşte tencerenin içinde zeytinyağıyla 3-4 dakika terlet.

Soyulmuş enginar saplarını ekle.

Limon suyu, tuz ve şekeri ilave edip, enginar saplarının yarısına gelecek miktarda su ekle.

Tencerenin kapağını kapat. Saplar yumuşayana kadar, 15-20 dakika pişir.

Sapları dışarı alıp, soğumaya bırak.

Pesto sos için, fesleğenlerin kalın saplarını ayıkla.

Ayıkladığın fesleğeni, ceviz, tulum peyniri, tuz ve sarımsağı havana yerleştir. Malzemeleri tokmakla ezerken, ağır ağır zeytinyağını yedir.

Cam bir kavanoza doldurup, sosun yüzeyini zeytinyağı ile kapla. Buzdolabında sakla.

Odun fırını yak, uygun sıcaklığa getir.

Unlu bir tezgahta pide hamurlarını istediğin şekilde ince aç.

Hamurun üzerine pestoyu sür, doğradığın enginar saplarını yerleştir.

Odun fırını yaklaşıp 3-4 dakika, hem altı, hem de üstü kızarana kadar pişir.

Fırından çıkarttıktan sonra ince dilimlenmiş Bergama tulumu ve reyhan yapraklarıyla servis et.



© lezzetler.com tarif no:139899 • adı:Zeytinyağlı Enginar Saplı Pesto Soslu Pide • gönderen:pan kek • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:56