



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qatıqlı Pide

Yoğurtlu Pide



- 1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
- 1 Şiriniyyat qaşığı toz şəkər
- 2 Şu stəkani ilıq su
- 3 Çorba qaşığı duru yağ
- 2 Şirin qaşığı duz
- Ala bildiyi qədər un
- Xərci üçün;
- Yarım kq. süzmə qatıq
- 1 Ədədorta boy quru soğan
- 1 Yumurta
- Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər
- Yarım şiriniyyat qaşığı marka bibər
- Yarım şiriniyyat qaşığı duz
- Üzəri Üçün;
- 1 Çorba qaşığı un
- 3 Çorba qaşığı su

- # Əvvəl xəmir hazırlanar; ilıq su, maya və şəkər barmaq uclarıyla əridilər. Üzərinə duru yağ, duz və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər ələnmiş un əlavə olunar, yoğurular.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq bir saat mayalandırılar.
- # Bu vaxt xərc hazırlanar; bütün xərc vəsaiti hamar bir konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılar, bir kənara buraxılar.
- # Dinlən/istirahət edən xəmir dörd bərabər parçaya ayrılar, unlu zəmində mərdanə köməyiylə oval şəkildə açılar.
- # Bütün parçalar açıldıqdan sonra qatıqlı iç xəmirlərin üzərinə paylaşıdırılar, kənarlarından bir barmaq dözər, uc qisimləri büzdürülər. Kənarlarındakı xəmirli qisimə unlu su sürtülər.
- # Pidelər yağlanmış soba nimçəsinə sıralanar, əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Xəmir çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Qatıqlı pide Nallıhan bölgəsində quru sobada çörək istehsalı əsnasında hazırlanan bir xəmir işidir.