



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAVUKLU PİDE



- 1 paket instant maya
- 2 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- Alabildiği kadar un
- İç için:
- 1 adet tavukgöğsü
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 su bardağı rende kaşar
- 3-4 çorba kaşığı sıvıyağ

- # Önce hamur yoğrulur; ılık süt, maya ve şeker çukur bir kaba konur ve karıştırılır.
- # Üzerine sıvıyağ tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve ılık ortamda 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır. Tavukgöğsü haşlanır ve didiklenir. Üzerine ince doğranmış domates, kıyılmış sarımsak, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdane yardımıyla oval şekilde açılır.
- # Hazırlanan iç hamurun ortasına, uznlamasına konur, kaşar serpilir. Hamur kapalı olacak şekilde üst üste kapatılır, uçları birleştirilir.
- # Piderler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine fırça yardımıyla sıvıyağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Piderler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Tavuklu pide açık olarak da hazırlanabilir.