



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

Qarışıq Pide

Karışık Pide



1 Ədəd hazır çörək xəmiri
2 şorba qaşığı zeytunyağı
İçəi Üçün;
3 Ədəd sosiska
10 - 12 dilim kolbasa
15 - 20 dilim sosiska
Üzəri Üçün;
1 su stəkanı rəndə kaşar
1 Ədəd yumurta
Yarım şorba qaşığı qatıq
1 Çorba qaşığı su

- # Sobadan alınan çörək xəmiri zeytunyağı ilə yoğurular, 4 bərabər parçaya ayrılır, 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Bu vaxt sosiska, kolbasa və sosiska incə incə doğranar. Kolbasa və sosiskanın hər hissəsi müsbət şəkildə 4 parçaya kəsilər.
- # Dinlən xəmirilər, unlu zəmində, mərdanə köməyiylə oval şəkildə açılar. Xəmirin ortasına sosiska, kolbasa, sosiska qoyular. Üzərinə rəndə kaşar səpilər.
- # Kənarlarda boş qalan xəmirilər, bir barmaq enində bağlanılar, ucları sıxdırılaraq birləşdirilər. Üzərinə yumurta, qatıq, su qarışığı sürülər.
- # 4 pidenin istehsalı tamamlanınca yağlanmış soba nimçəsinə aralıq/dekabrly yerləşdirilər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Pide xəmiri evdə də hazırlana bilər. Bunun üçün yarım kq. un, 1 paket instant maya, 2 çorba qaşığı zeytunyağı, 1 şirin qaşığı duz və ala bildiyi qədər ılıq su inteqrasiya olunana qədər yoğurular, yarım saat dinləndirilər.