



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

Toyuqlu Pide

Tavuklu Pide



1 paket instant maya
2 su stəkani ilıq süd
1 çay qaşığı şəkər
1 çay qaşığı duz
2 çorba qaşığı duru yağ
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
1 ədəd tavukgöğsü
2 ədəd pomidor
2 diş sarımsaq
3 çorba qaşığı duru yağ
1 çay qaşığı duz
Üzəri üçün:
1 su stəkani rəndə kaşar
3-4 çorba qaşığı duru yağ

- # Əvvəl xəmir yoğurular; ilıq süd, maya və şəkər çuxur bir kobud qoyular və qarışdırılır.
- # Üzərinə duru yağ duz və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular. Xəmirin üzəri bağlanılır və ilıq mühitdə 1 saat dinləndirilir.
- # Bu vaxt iç hazırlanır. Toyuq sinəsi qaynadılır və didikləniyər. Üzərinə incə doğranmış pomidor, qıyılmış sarımsaq, duru yağ və duz əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya bölünər. Hər parça unlu zəmində, mərdanə köməyiylə oval şəkildə açılır.
- # Hazırlanan iç xəmirin ortasına, uzunlamasına qoyular, kaşar səpilər. Xəmir bağlı olacaq şəkildə üst üstə bağlanılır, ucları birləşdirilir.
- # Pidelər yağlanılmış nimçəyə düzülər. Üzərinə fırça köməyiylə duru yağ sürtülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilər. Pidelər qızarana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Toyuqlu pide açıq olaraq da hazırlana bilər.