



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

## Yağlı Pide

Yağlı Pide



Yarım paket yaş maya  
1 su stəkani ilıq su  
1 ədəd kəsmə şəkər  
1,5 çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
Üzəri üçün:  
4 yemək qaşığı kərəyağı  
4 ədəd yumurta

- # Əvvəl xəmiri hazırlamaq üçün çuxur bir qabın içinə ilıq su, maya və şəkər qoyular və barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Daha sonra duz və çox sərt konsistensiyada olmayacaq qədər, danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, ilıq mühitdə 45 dəqiqə gözlənilir.
- # Müddət sonunda qabaran xəmirin havasını almaq üçün bir neçə dövr çevrilir.
- # Xəmir 4 bərabər parçaya ayrılır. Hər parça oxlava ilə çay qabı qədər açılır.
- # Sonra ortasını çuxurlaşdırmaq üçün barmaq uclarıyla orta qisminə basdırılır.
- # Xəmirlər yağlı kağız sərilmiş nimçəyə qoyular. Oralarına kərəyağı buraxılır.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya verilir. Xəmir saralıb, kərəyağı ərilyincə sobadan alınır.
- # Xəmirlərin kənarlarına ortadan götürərək bir az kərəyağı sürtülər və çuxurlara bir yumurta qırılır, duz səpilər və təkrar sobaya verilir.
- # Yumurtalar bəzənə qədər bişirilər. İlıq xidmət edilir.

Yağlı pide Trabzona xas bir ləzzətdir. -Trabzon yağlısı- olaraq da bilinər-